ACQUISTATO IL .....

"Antiche Vie" Chianti DOCG 2024 2024

Biologico che ben rappresenta il suo territorio

Antiche Vie, Chianti DOCG di Pietro Beconcini, e un vino biologico che ben rappresenta il suo territorio. Nasce a San Miniato, a circa 150 metri sul livello del mare. Questo comune vanta una storia vitivinicola che risale a oltre duemila anni fa, con testimonianze che attraversano l'epoca romana, longobarda e sveva. I vigneti si estendono su terreni composti da argille e sabbie plioceniche, ricchi di sale e calcare, residui di un antico oceano che un tempo copriva la regione. Antiche Vie è ottenuto da un blend di vitigni autoctoni: Sangiovese, Malvasia Nera, Canaiolo e Trebbiano, quest'ultima a bacca bianca, secondo l'antica tradizione del Chianti, dove piccole percentuali di uve bianche venivano utilizzate per aggiungere freschezza e complessità al vino. La vinificazione avviene in vasche di cemento utilizzando lieviti indigeni, con una macerazione sulle vinacce di 20 giorni. Successivamente, il vino matura per 6 mesi in cemento e affina in bottiglia per ulteriori 4 mesi. L'uso del cemento permette una micro-ossigenazione naturale, preservando l'integrità aromatica e la freschezza del vino. Colore rosso rubino vivace, al naso sorprende per i profumi vinosi con sentori di viola e ciliegia matura. In bocca è piacevolmente rotondo, di buona corposità, un'acidità spiccata e una persistenza piacevole. Grazie alla sua versatilità, questo Chianti di casa Beconcini si abbina bene a primi piatti, carni bianche, formaggi freschi, salumi e persino con pesce cucinato in rosso (da provare). La sua acidità equilibrata e i tannini morbidi lo rendono un compagno eccellente per la cucina toscana tradizionale e per piatti della cucina mediterranea.

L'Azienda Agricola Pietro Beconcini è situata a San Miniato, nel cuore della Toscana. La sua storia ha inizio negli anni '50, quando il nonno dell'attuale proprietario, Leonardo Beconcini, riuscì ad acquistare i terreni su cui lavorava come mezzadro per i Marchesi Ridolfi, diventando così uno dei primi contadini toscani a uscire dal regime di mezzadria. Successivamente, il figlio Pietro decise di dedicarsi interamente alla coltivazione dei vigneti e alla produzione di vino, gettando le basi per l'azienda che conosciamo oggi. Uno degli aspetti più affascinanti dell'a cantina Beconcini è l'introduzione e la valorizzazione del Tempranillo, una varietà d'uva tipicamente spagnola, che ha trovato in queste terre un habitat sorprendentemente congeniale. La scoperta di antiche viti di Tempranillo a San Miniato è stata inaspettata e ha portato l'azienda a intraprendere un percorso di ricerca e sperimentazione. Oggi, il Tempranillo di San Miniato, grazie alle sue peculiarità genetiche, produce uve di grande versatilità, adatte a vini di lungo invecchiamento che uniscono la morbidezza tipica del vitigno a caratteristiche territoriali come l'acidità toscana e la sapidità dei terreni calcarei. Oltre al Tempranillo, l'azienda produce anche vini da varietà tradizionali, come l'immancabile toscanaccio Sangiovese.

La Vigna

Terreno	argille e sabbie plioceniche, con alto contenuto di sale e calcare, eredità di un antico oceano
Esposizione	Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	6300

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 70%, Malvasia Nera 10%, Canaiolo 10%, Trebbiano 10%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	VINIFICAZIONE: In cemento con lieviti indigeni e macerazione sulle vinacce di 20 giorni. Maturazione in cemento per 6 mesi e affinamento in bottiglia per 4 mesi.
Sensazioni	Rosso rubino vivace, al naso è vinoso con sentori di viola e ciliegia matura. In bocca è rotondo, di buona corposità, acidità spiccata e buona persistenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821