ACQUISTATO IL .....

"Pietro Beconcini" Chianti Riserva DOCG 2020 2020



La Vigna

Terreno	argille e sabbie plioceniche, con alto contenuto di sale e calcare, eredità di un antico oceano
Esposizione	Sud, Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 85%, Canaiolo 15%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	10 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	riserva da vigneto di 65 anni vinificazione classica. Vinificazione in cemento con lieviti indigeni e macerazione sulle vinacce di 28 giorni. Maturazione in botti di roveredi Slavonia per 18 mesi e affinamento in bottiglia per altri 8 mesi.
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi granati, profumo vinoso con sentori di viola mammola, cuoio e caffè. Sapore rotondo e terroso di buona corposità, supporto acido/tannico importante ma ben integrato.

Vigneti di oltre 60 anni

Nel cuore della Toscana, sulle colline di San Miniato, l'Azienda Agricola Pietro Beconcini produce questo interessante Chianti DOCG Riserva. Vino biologico che incarna la tradizione e l'autenticità del territorio. Città di origini etrusco-romane, San Miniato è situata a circa 200 metri sul livello del mare. Questa zona è caratterizzata da terreni composti da argille e sabbie plioceniche, ricchi di sale e calcare, residui di un antico oceano che un tempo copriva la regione. La viticoltura in quest'area vanta oltre duemila anni di storia, rendendo San Miniato un luogo emblematico per la produzione vinicola toscana. Ottenuto da un blend di Sangiovese (85%) e Canaiolo (15%), il primo è noto per la sua versatilità e la capacità di esprimere le caratteristiche del terroir. Il secondo, tradizionalmente utilizzato nei blend del Chianti, aggiunge morbidezza e note fruttate al vino. Le viti utilizzate per la produzione di questo Chianti Riserva hanno oltre 60 anni. Furono piantate dallo stesso Pietro Beconcini e gelosamente custodite da oltre mezzo secolo. La vinificazione avviene in vasche di cemento con l'utilizzo di lieviti indigeni, e prevede una macerazione sulle vinacce per 28 giorni. Successivamente, il vino matura per 18 mesi in botti di rovere di Slavonia, seguiti da un affinamento in bottiglia di ulteriori 8 mesi. Colore rosso rubino intenso con riflessi granati, al naso rivela profumi vinosi con sentori di viola mammola, cuoio e caffè. In bocca è rotondo e "terroso", di buona struttura, con un perfetto equilibrio tra acidità e tannini che ne esalta la tipicità. La persistenza gustativa è notevole, lasciando una sensazione piacevole e duratura. Grazie alla sua struttura e al processo di affinamento, questo Chianti Riserva ha una capacità di invecchiamento fino a 10 anni. Con il passare del tempo, sviluppa aromi più complessi e una maggiore armonia tra le componenti. Sulla tavola rendiamogli giustizia con primi piatti elaborati, carni rosse e formaggi stagionati. Cucina toscana, ovviamente, ma non solo.

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 vini di grande versatilità, capaci di esprimere appieno le importanti caratteristiche che lo contraddistinguono. Questi vini mantengono la morbidezza tipica del vitigno a caratteristiche territoriali come l'acidità toscana e la sapidità dei terreni calcarei. Oltre al Tempranillo, però, l'azienda produce anche vini da varietà tradizionali, come l'immancabile toscanaccio Sangiovese.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821