



ACQUISTATO IL

"IXE" Tempranillo Campi Nuovi Toscana IGT 2022

2022

Tempranillo "made in Tuscany"



Svinando

San Miniato, nel cuore della Toscana, è noto per le sue colline ondulate e per un suolo ricco di argille e sabbie plioceniche, con un alto contenuto di sale e calcare, retaggio di un antico oceano che un tempo copriva la regione. Questa composizione del terreno conferisce ai vini locali una mineralità e una sapidità distintive. Qui, a un'altitudine di 200 metri sul livello del mare, i vigneti di casa Beconcini beneficiano di un microclima ideale che favorisce la maturazione ottimale delle uve. La classificazione Toscana IGT offre ai produttori la flessibilità di sperimentare con varietà di uve non tradizionali per la regione, pur mantenendo elevati standard qualitativi. Questo ha permesso, per esempio, a cantine come Pietro Beconcini di introdurre con successo il Tempranillo, varietà spagnola, nei loro vigneti. La presenza di questo vitigno in Toscana è stata una scoperta sorprendente, e la sua coltivazione nei terreni di San Miniato ha portato a un'espressione unica, che combina la morbidezza tipica del vitigno con l'acidità e la mineralità caratteristiche del terroir toscano. La vinificazione avviene in vasche di cemento, utilizzando lieviti indigeni, con una macerazione sulle vinacce di 30 giorni. Il vino poi matura per 15 mesi, suddivisi equamente tra botti di rovere francese e cemento, seguiti da un affinamento in bottiglia di 6 mesi. Questo processo attentamente controllato esalta le caratteristiche intrinseche del Tempranillo di Toscana. Nel calice IXE si presenta di un colore rosso rubino brillante. Al naso, offre aromi di ciliegia morella, cacao e erbe aromatiche come origano e cumino. In bocca ha corpo medio-pieno, con una buona profondità di frutta, acidità equilibrata e tannini raffinati. Le note di legno sono ben integrate, conferendo al vino una persistenza notevole. Questo vino si abbina bene con la cucina toscana tradizionale, ma la sua versatilità lo rende adatto anche a piatti orientali speziati. Ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

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'azienda 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 affinamento. Oggi il Tempranillo di San Miniato, grazie alle sue peculiarità genetiche, produce uve di grande versatilità, adatte a vini di lungo invecchiamento e a vini di pronta bevibilità.

La vinificazione del Tempranillo di San Miniato è stata inaspettata e ha portato l'azienda a intraprendere un percorso di ricerca e affinamento. Oggi il Tempranillo di San Miniato, grazie alle sue peculiarità genetiche, produce uve di grande versatilità, adatte a vini di lungo invecchiamento e a vini di pronta bevibilità. La vinificazione avviene in vasche di cemento, utilizzando lieviti indigeni, con una macerazione sulle vinacce di 30 giorni. Il vino poi matura per 15 mesi, suddivisi equamente tra botti di rovere francese e cemento, seguiti da un affinamento in bottiglia di 6 mesi. Questo processo attentamente controllato esalta le caratteristiche intrinseche del Tempranillo di Toscana. Nel calice IXE si presenta di un colore rosso rubino brillante. Al naso, offre aromi di ciliegia morella, cacao e erbe aromatiche come origano e cumino. In bocca ha corpo medio-pieno, con una buona profondità di frutta, acidità equilibrata e tannini raffinati. Le note di legno sono ben integrate, conferendo al vino una persistenza notevole. Questo vino si abbina bene con la cucina toscana tradizionale, ma la sua versatilità lo rende adatto anche a piatti orientali speziati. Ideale con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

La Vigna

Terreno argille e sabbie plioceniche, con alto contenuto di sale e calcare, eredità di un antico oceano

Esposizione Est

Allevamento Guyot

Densità imp. 6300

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Toscana

Uve Tempranillo 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Unico tempranillo da clone prephylloxera in Italia. VINIFICAZIONE: in cemento, con lieviti indigeni e macerazione sulle vinacce di 30 giorni. Maturazione: 15 mesi in botti di rovere francese e 50% in cemento. AFFINAMENTO: 6 mesi in bottiglia. CONSIGLI: Conservare la bottiglia coricata a 45° non oltre i 20°, stappare almeno un'ora prima del consumo.

Sensazioni Colore: Rosso con riflessi violacei e blu tipici del vitigno. Invecchiamento: medio-brevi. Profumo: Fiori e frutta nera insieme sono le caratteristiche principali di questo vitigno, che si avverte soprattutto nel profumo aromatico, ma la sua forza principale deriva dalla morbidezza e dalla sapidità tipica del vitigno di San Miniato. In bocca il vino è morbido e bevibile, con una buona profondità di frutta e una piacevole acidità che contribuisce alla pulizia di bocca.

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