ACQUISTATO IL .....

"IXE" Tempranillo Campi Nuovi Toscana IGT 2024 2024



Tempranillo "made in Tuscany"

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'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 mantengono un profondo legame con il territorio. Questa varietà ha trovato un habitat ideale nei suoli ricchi di argilla e sabbie plioceniche, che conferiscono ai vini una mineralità e una sapidità distintive. Inoltre, l'azienda produce anche vini da uve Tempranillo in purezza, che esaltano le caratteristiche uniche di questo vitigno in Toscana.

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 prephilloxera in Italia VINIFICAZIONE: in cemento, con lieviti indigeni e macerazione sulle vinacce di 30 giorni. MATURAZIONE: 15 mesi 50% in Rovere Francese 50% in Cemento. AFFINAMENTO: 6 mesi in bottiglia. CONSIGLI: Conservare la bottiglia coricata al buio non oltre i 20°, stappare almeno un'ora prima del consumo.
Sensazioni	Colore: Rosso con riflessi violacei e blu tipici del vitigno, trasparente e molto profondo. Servire a temperatura fredda. Profumo: Fiori e frutta nera insieme sono la parte olfattiva principale, il tabacco e la liquirizia sono la parte aromatico, ma la sua forza principale deriva dalla parte minerale che si avverte anche nell'approccio olfattivo. Sapore: decisamente morbido dalla buona struttura, ma anche sapido e fresco con un'acidità importante che lo rende molto fluido e bevibile 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