ACQUISTATO IL .....

"MaurLeo" Rosso Terre Di Pisa DOC 2022 2022

Rosso strutturato e invecchiato



Terre di Pisa DOC (istituita nel 2011 per valorizzare la produzione vinicola di qualità della provincia di Pisa), il Maurleo di Beconcini è un blend composto da Sangiovese (50%), Malvasia Nera (35%) e Colorino (15%). Nasce a San Miniato, nel cuore della Toscana, un territorio noto per le sue colline ondulate e la ricca storia enologica. I vigneti si estendono su terreni composti da argille e sabbie plioceniche, con un alto contenuto di sale e calcare, retaggio di un antico oceano che un tempo copriva la regione. Il Sangiovese, vitigno principe della Toscana, apporta struttura e acidità al vino, mentre la Malvasia Nera contribuisce al blend con note aromatiche intense e una piacevole morbidezza. Il Colorino, infine, aggiunge profondità di colore e tannini delicati. La vinificazione del Maurleo avviene in vasche di cemento a temperatura controllata, utilizzando esclusivamente lieviti indigeni presenti sulle uve. La macerazione sulle bucce dura 28 giorni per il Sangiovese e 20 giorni per la Malvasia Nera e il Colorino, permettendo una completa estrazione di aromi e tannini. Dopo la fermentazione malolattica, il vino matura per circa 12 mesi in barrique e tonneau di rovere francese, seguiti da un affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi prima della commercializzazione. Colore rosso rubino intenso dai riflessi bluastri, al naso rivela un bouquet ricco di frutta rossa matura, accompagnato da sentori tostati e una leggera nota di vaniglia. In bocca è piacevolmente morbido, con tannini ben presenti che conferiscono struttura ed equilibrati dalla dolcezza caratteristica della Malvasia Nera. La persistenza è lunga e armoniosa. Vino decisamente versatile, si abbina bene a carni alla griglia, selvaggina da penna e paste elaborate con carne e verdure. Si sposa bene anche con salumi e formaggi a media stagionatura, esaltando i sapori dei piatti senza sovrastarli.

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, ridotte a vini di lungo invecchiamento che uniscono la morbidezza tipica del vitigno a caratteristiche rovere francese più ricca e la rapidità di una delicata alcune oltre al Tempranillo, però, 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	Sud, Ovest
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	6300

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 50%, Malvasia Nera 35%, Colorino 15%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	La fermentazione alcolica avviene sempre in vasche di cemento a San Miniato, utilizzando solamente lieviti naturalmente contenuti dalle uve, con una successiva macerazione di 28 giorni per il Sangiovese e 20 giorni per la Malvasia e il Colorino. La fermentazione malolattica viene svolta immediatamente dopo la svinatura e prima di contenere il cemento e la maturazione in legno inizia in primavera inoltrata in barrique e tonneau di rovere francese per circa 12 mesi. Prima della commercializzazione Maurleo deve affinare in bottiglia almeno 6 mesi.
Sensazioni	Colore: Rosso rubino carico con riflessi blu. Profumo: Intenso con sentori di frutta rossa, tostato e leggera vaniglia. Sapore: Piacevolmente morbido, ma con tannini ben presenti e tutta la dolcezza della malvasia nera.

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