



ACQUISTATO IL

"MaurLeo" Rosso Terre Di Pisa DOC 2022

2022

Rosso strutturato e invecchiato



Svinando

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 per 28/30 giorni, utilizzando la leva naturale. La macerazione è di 22 giorni per il Sangiovese e 20 giorni per la Malvasia e Colorino. La fermentazione malolattica viene svolta immediatamente dopo la fermentazione alcolica. La macerazione in legno inizia in primavera inoltrata in barrique di rovere francese. Dopo 12 mesi di invecchiamento in bottiglia, il vino deve affinare per almeno altri 6 mesi prima della commercializzazione.

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.

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 della 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 è considerato uno dei migliori esemplari della Toscana.

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 N. Iscrizione Registro Imprese