ACQUISTATO IL .....

"PRS" Toscana Bianco IGT 2024 2024



Grande sapidità e sorprendente morbidezza

Toscana Bianco IGT PRS. Lo propone Pietro Beconcini. Un vino biologico che nasce a San Miniato, a circa 100 metri sul livello del mare. Una zona ricca di storia e cultura enologica con vigneti che si estendono su terreni composti da argille e sabbie plioceniche, con un alto contenuto di sale e calcare, residuo di un antico oceano che un tempo copriva la regione. Questo vino è ottenuto al 100% da Malvasia Lunga, un vitigno a bacca bianca di origine greca, diffuso in Toscana da secoli. Conosciuto anche come Malvasia - Bianca - Lunga, questo vitigno è apprezzato per la sua aromaticità e la capacità di conferire ai vini freschezza e struttura. La vinificazione del PRS prevede una macerazione in pressa delle uve per 12 ore, seguita da una fermentazione a bassa temperatura. Il vino viene imbottigliato giovane per preservarne la freschezza e successivamente affina in bottiglia per 4 mesi. Questo processo esalta le caratteristiche aromatiche della Malvasia Lunga e la sapidità tipica del terroir di San Miniato. Colore giallo tenue con riflessi verdi, al naso si rivela molto aromatico, con sentori di agrumi e frutta esotica. In bocca regala una grande sapidità, frutto del suolo ricco di minerali, e una sorprendente morbidezza burrosa che bilancia la freschezza del vino. Perfetto come aperitivo, si abbina bene a piatti a base di pesce e verdure. La sua acidità equilibrata e la morbidezza al palato lo rendono un compagno ideale per la cucina mediterranea e per piatti leggeri e freschi.

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 uniscono 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.

La Vigna

Terreno	argille e sabbie plioceniche, con alto contenuto di sale e calcare, eredità di un antico oceano
Esposizione	Nord, Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	6300

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Malvasia Lunga 100%
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 2 anni
Abbinamento	Aperitvio, Menù di pesce
Vinificazione	vinificazione in bianco con macerazione in pressa di 12 ore, fermentazione a bassa temperatura e imbottigliamento molto giovane. Affinamento in bottiglia per 4 mesi
Sensazioni	Di colore giallo tenue con riflessi verdi. Il profumo è molto aromatico e presenta sentori di agrumi e frutta esotica. Grande sapidità tipica del terroir e inusuale morbidezza burrosa in un vino così fresco.

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