ACQUISTATO IL .....

"Terrazze" Toscana Rosso IGT 2022 2022

Basso tenore alcolico e tannini morbidi



Oggi ci troviamo nel cuore della Toscana, precisamente a San Miniato in provincia di Pisa. Qui nasce il Toscana Rosso IGT Terrazze di Pietro Beconcini, vino biologico che ben rappresenta l'essenza del territorio e la ricchezza dei suoi vitigni autoctoni. Ma procediamo con ordine. San Miniato, situato a circa 150 metri sul livello del mare, è noto per i suoi terreni unici che conferiscono ai vini locali una mineralità distintiva e una complessità aromatica inconfondibile. Non di rado, nella lavorazione dei vigneti, capita di imbattersi in antichi fossili marini, testimonianza tangibile del passato marino di queste terre. Terrazze è un blend di otto vitigni: Malvasia Nera, Canaiolo e Colorino, Trebbiano Nero, Ciliegiolo, Gran Noir, Tempranillo e Buonamico. Questa insolita combinazione crea un profilo organolettico ricco e variegato, espressione autentica della tradizione vitivinicola toscana. La vinificazione prevede una fermentazione sequenziale delle uve nella stessa vasca di cemento, seguita da una maturazione, sempre in cemento per 12 mesi. L'uso di questo materiale permette una micro-ossigenazione controllata, preservando la freschezza e l'integrità aromatica del vino, senza influenze esterne che potrebbero alterarne il carattere. Colore rosso rubino luminoso e trasparente, al naso offre un bouquet ricco di sentori botanici e balsamici, con note fruttate e accenni mentolati che aggiungono freschezza. In bocca è piacevole e di immediata soddisfazione, caratterizzato da un basso tenore alcolico e tannini morbidi che lo rendono equilibrato e armonioso. Grazie alla sua versatilità, si presta ad accompagnare una vasta gamma di piatti. Perfetto per aperitivi e cibi semplici, ma si adatta anche a preparazioni più complesse. Da provare con antipasti toscani, primi piatti a base di pasta con sughi leggeri, carni bianche o formaggi a pasta morbida.

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 è apprezzato per le sue caratteristiche peculiari, 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	Est
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	5000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Malvasia nera, Canaiolo, Colorino, Trebbiano nero, Ciliegiolo, Tempranillo, Buonamico, Gran noir
Gradazione	12,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	è un vino molto flessibile, perfetto per tutte le stagioni, accompagna bene piatti più complessi.
Vinificazione	vinificazione sequenziale delle 9 uve rosse nella stessa vasca di cemento e maturazione in cemento grezzo per 12 mesi.
Sensazioni	Rosso rubino molto luminoso e trasparente, dal profumo ricco di sentori botnici e balsamici. In bocca è un vino molto piacevle e di immediata soddisfazione grazie alle sue varietà fruttate e alle note mentolate. Tenore alcolico basso e tannini morbidi.

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