

IGT Toscana Tempranillo IXE di Beconcini

scritto da Redazione Wine Meridian | 29 Dicembre 2023



Ci siamo letteralmente immersi in un vino che possiede un'originalità straordinaria nel panorama non solo toscano, ma internazionale. La cantina Beconcini, da anni e nel massimo rispetto per la storia e per l'ambiente, produce questo IXE, un Tempranillo dall'identità precisa e affascinante.

È infatti un vino di personalità, ma anche pieno di quelle tradizioni che costituiscono il fulcro del carattere di Leonardo Beconcini, vignaiolo di ricerca e visione, fedele a ciò che il tempo ha insegnato a questa meravigliosa terra.

La viticoltura applicata è senza compromessi per quanto riguarda la salvaguardia dell'ambiente. Il Tempranillo IXE Campi Nuovi è quasi più di un vino biologico, è salvaguardato attentamente non fosse altro per la storia che nei secoli lo

ha accompagnato nel territorio toscano, ma soprattutto per quanto questa cantina ha fatto per valorizzarlo.

Un colore rosso con tonalità violacee, un profumo molto ampio e al tempo stesso preciso, un bouquet floreale unico per un vino rosso, insieme a note di frutta rossa e spezie dal profumo che ricorda l'oriente. In bocca è armonioso con il naso, emerge subito una mineralità esplosiva e coinvolgente, accompagnata da una sapidità e dalla giusta dose di acidità che te lo faranno ricordare a lungo. La sua morbidezza completa l'equilibrio, davvero un ottimo esempio per chi ama la chiarezza e la prospettiva nei vini rossi.

Si abbina bene con piatti di carne, magari speziati e lavorati anche con la frutta, e con formaggi dalla struttura corretta. È un ottimo compagno per un fine pasto in compagnia.

Il maiale al forno ripieno alle prugne che abbiamo mangiato assieme a questo Tempranillo IXE ha accompagnato ed esaltato ogni sua caratteristica.

Company Profile

Leonardo Beconcini e Eva gestiscono la Pietro Beconcini Agricola dove si producono vini da generazioni. Il progetto di Leonardo prende corpo nei primi anni 90 con alcuni anni di studio territoriale e selezioni massali. Con la prima annata del Sangiovese in purezza nel 1995, il Reciso, subentra definitivamente al padre nella conduzione aziendale. Il grande e paziente lavoro di ricerca in campo gli hanno permesso di capire profondamente i propri terreni per dedicarsi alla coltivazione di vitigni autoctoni e alla scoperta della presenza isospettabile in Toscana di quel grande vitigno che è il Tempranillo. Oggi la Pietro Beconcini Agricola è la prima azienda in Toscana a produrre vini utilizzando questo prezioso vitigno, che ha radici storiche a San Miniato.

Pietro Beconcini Agricola

Via Montorzo, 13/A
56028 San Miniato (PI)

www.pietrobeconcini.com

+39 0571 464785

info@pietrobeconcini.com

