

# “Vigna le Nicchie” IGT Toscana Tempranillo 2017 di Beconcini

scritto da Redazione Wine Meridian | 8 Ottobre 2023



Oggi abbiamo apprezzato uno storico e affascinante percorso familiare degustando un vino della famiglia Beconcini, azienda sapientemente condotta dai padroni di casa Leonardo ed Eva.

Siamo in Toscana, nella zona di San Miniato, uno specchio di questa regione dai tratti romantici che stiamo respirando ed assaporando assieme a questo prodotto ottenuto dall'annata 2017.

Questo vino nasce da un vitigno che, in Italia, sembra sia allevato in meno di 30 ettari totali, al contrario dei cugini spagnoli che ne vantano più di 200.000 ettari: il Tempranillo.

È essenziale notare che il Tempranillo da cui nasce questo

straordinario vino rappresenta un recupero incredibile a seguito della scoperta di piante su piede franco prefillossera. Molte di queste piante, rinvenute a San Miniato attorno agli anni '90, erano vecchie ma ancora prolifiche, piantate intorno ai primi anni del Novecento. La loro longevità e produttività hanno convinto Leonardo Beconcini a piantare un vigneto interamente a Tempranillo, cosa unica nel panorama vitivinicolo non solo toscano, ma addirittura nazionale. Questo fatto ha spinto la famiglia Beconcini a impegnarsi nella ricerca e collaborazione con varie università e istituti italiani, contribuendo così alla preservazione di questo eccezionale patrimonio viticolo.

In questo vero e proprio Cru, denominato "Vigna le Nicchie" e ottenuto da uve leggermente appassite, c'è tutta la passione e la cura di voler capire una eredità vitivinicola che viene da lontano. Matura in barrique nuove di rovere francese e americano per 24 mesi e poi viene lasciato riposare in bottiglia per altri 18 mesi.

L'annata degustata, il 2017, si presenta nell'ampio bicchiere con un colore rosso talmente intenso da arrivare a sfumature violacee, sostenute da una grande profondità visiva, mentre al naso, grazie all'appassimento ed alla maturazione in legno, esprime un'ampiezza di fiori e frutta rossa matura, confettura di more e sentori di viola mammola che si evolvono con il passare dei minuti, facendo emergere note di caramello tostato, fondente di cacao e freschezza di liquirizia.

Ottimo l'impatto gustativo, pieno, con carattere e grande morbidezza tannica, con un finale lungo, complesso e piacevolmente minerale. Gli abbinamenti sono ideali con carni speziate, formaggi d'alpeggio stagionati ma anche su paste con ragù di selvaggina, consigliato con spezzatino di manzo.

Le poche bottiglie sul mercato, ottenute da meno di un ettaro di terreno, con vigne che hanno compiuto i 100 anni di età, fanno di questo emblema aziendale, il Tempranillo "Vigna le

Nicchie", un vero esempio di conoscenza e amore per il territorio e per i vini di qualità dei quali Leonardo ed Eva vanno orgogliosamente fieri.

## **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](http://www.pietrobeconcini.com)

+39 0571 464785

[info@pietrobeconcini.com](mailto:info@pietrobeconcini.com)

