



# BECCACCIO

Vino da uve stramature

Vino Biologico

Organismo di Controllo:

**QCcertificazioni srl**

DATI TECNICI DEL VINO

Percentuale uvaggio:

**Sangiovese 100%**

Ubicazione dei vigneti:

**All'interno dell'azienda ad un'altitudine di 320 metri s.l.m. con esposizione a sud-ovest**

Estensione dell'azienda:

**80 ha a vigneto: 7 ha**

Composizione del terreno:

**Medio impasto**

Densità viti ad ettaro:

**4700 ceppi a ettaro**

Forma di allevamento:

**Guyot semplice**

Vendemmia:

**Viene effettuata a mano nel mese di Novembre**

Vinificazione:

**Pigiatura e successiva pressatura con torchio idraulico fermentazione in caratello di castagno per tre anni**

Enologo:

**Angelo Bertacchini**

Imbottigliamento:

**Nel mese di Marzo**

Affinamento in bottiglia:

**1 mese**

DATI ANALITICI

Grado alcolico: **15° vol** Acidità totale: **6.80 g/l acido tartarici**

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA DEL VINO

Colore:

**Rosa intenso**

Profumo:

**Intenso profumo di prugna disidratata, fichi secchi, miele di castagno e noci**

Sapore:

**Buon corpo, morbido, glicerico ed armonico, retrogusto fruttato molto persistente che richiama le note olfattive**

Come servirlo:

**Per esaltarne le caratteristiche si consiglia di servirlo ad una temperatura di 9-12°**

Abbinamenti gastronomici:

**Tradizionalmente si abbina ai cantucci e ai cavallucci toscani, ma si accompagna bene anche a formaggi stagionati o erborinati e piatti a base di fegato**

Azienda Agricola Biologica  
**Le Calle** di Riccardo Catocci

Loc. La Cava - 58044 Poggi del Sasso  
Cinigiano (Grosseto) Italia  
Tel. +39 0564 990432 - Tel. e fax +39 0564 990472  
Riccardo +39 348 9307565

[www.lecalle.it](http://www.lecalle.it)  
[info@lecalle.it](mailto:info@lecalle.it)

