



BECONCINI

Pietro Beconcini

ORGANIC BOUTIQUE WINERY



VIGNAIOLI
SAN MINIATO

ANTICHE VIE



CHIANTI DOCG

Der Toskaner für jeden Tag

Jahrgang: 2019

Alkoholgehalt: 12,5% vol.

Produktionsmenge: 30.000 Flaschen jährlich

Sorten: 70% Sangiovese, 30% Malvasia Nera & Trebbiano

Anbaugebiet: San Miniato, Toskana

Rebfläche: 4 Hektar

Alter der Rebstöcke: 40 bis 55 Jahre

Erziehungsform: Kordon mit Zapfenschnitt

Ernteperiode: September

Bodenbeschaffenheit: Muschelsandstein aus dem
Pliozän mit hohem Lehmanteil

Anbauhöhe: 100 bis 150m über dem Meeresspiegel

Rebstockdichte: 7.000 Pflanzen pro Hektar

Ertrag pro Rebstock: 1,5kg Trauben

Vinifizierung: In Zementtanks mit Wildhefen, an-
schließend 20 Tage auf der Maische

Ausbau: 6 Monate in Zementtanks sowie 4 Monate
in der Flasche

Hinweise: Die Flasche liegend an einem dunklen
Ort und bei Temperaturen unter 20°C lagern,
mindestens eine Stunde vor dem Trinken öffnen

Speisen: Pastagerichte, helles Fleisch wie Huhn, Kanin-
chen oder Taube, junge Käse und Wurstwaren, aber auch
Fischgerichte mit Tomatensauce

Verkostungsnotizen

Farbe: Intensives Rubinrot

Bouquet: Weichselkirschen und Veilchen

Geschmack: Rund und vollmundig, ausgeprägte Säure, langes Finale.

