



BECONCINI

Pietro Beconcini



VIGNAIOLI
SAN MINIATO

ORGANIC BOUTIQUE WINERY

CARATELLO



Vin Santo del Chianti DOC

OXIDATIVE WHITE WINE

Vin Santo del Chianti - Flüssiges Gold

Jahrgang: 2009

Alkoholgehalt: 17% vol.

Säuregehalt: 6,8 g pro Liter

Produktionsmenge: 1.500 Flaschen jährlich

Sorten: Malvasia Bianca, Malvasia Nera, Trebbiano
Toscana und San Colombano

Anbaugebiet: San Miniato, Toskana

Rebfläche: 0,8 Hektar

Alter der Rebstöcke: über 40 Jahre

Erziehungsform: Kordon mit Zapfenschnitt

Ernteperiode: Anfang September

Bodenbeschaffenheit: Muschelsandstein aus dem
Pliozän mit hohem Lehmanteil

Anbauhöhe: 100 bis 150m über dem Meeresspiegel

Rebstockdichte: 3.500 Pflanzen pro Hektar

Ertrag pro Rebstock: 2kg Trauben

Trocknungszeit: 5 Monate

Vinifizierung: In versiegelten, kleinen

Kastanienholzfässern und den darin präsenten,
alten Hefekulturen

Ausbau: 6 Jahre in denselben Fässern, dann 12 Monate
auf der Flasche

Hinweise: Die Flasche liegend an einem dunklen Ort und bei Tempera-
turen unter 20°C lagern, Serviertemperatur 12 bis 14°C

Speisen: Zu Kuchen mit Mandeln oder Nüssen, Cantuccini, Blauschim-
melkäse, Leberpastete und Crostini Toscani, aber auch allein ein Ge-
nuss

Verkostungsnotizen

Farbe: Bernsteingolden mit leicht rötlichen Nuancen

Bouquet: Florale Noten – hauptsächlich weißer Blüten wie Akazie und
Jasmin – Honig, geröstete Haselnüsse, getrocknete Aprikosen und Feigen

Geschmack: Verführerische Süße und Fülle, gleichzeitig überraschende
Dynamik mit trockenem Finale, geschmeidig und elegant

