



BECONCINI

Pietro Beconcini

ORGANIC BOUTIQUE WINERY



VIGNAIOLI
SAN MINIATO

FRESCO DI NERO



Toskanischer Tempranillo Rose'

Jahrgang: 2019

Alkoholgehalt: 12% vol.

Produktionsmenge: 3.000 Flaschen jährlich

Sorten: 100% Tempranillo

Anbaugebiet: San Miniato, Toskana

Rebfläche: 0,5 Hektar

Alter der Rebstöcke: 10 und 18 Jahre

Erziehungsform: Guyot

Ernteperiode: Dritte Augustwoche

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: Zwölfstündige Kaltmazeration, anschließend in Zementtanks bei niedriger Temperatur

Ausbau: 4 Monate auf der Feinhefe in Zementtanks, dann 1 Monat in der Flasche

Hinweise: Serviertemperatur als Aperitif 10°C & zu Speisen 14°C

Speisen: Antipasti, roher Fisch, Tartar, sowie Gerichte mit Trüffeln (für die San Miniato bekannt ist)



Verkostungsnotizen

Farbe: Lachsfarben

Bouquet: Frischer Duft von roten Blüten und Zitrusfrüchten, interessante Graphit- und Kreidenoten

Geschmack: Leicht, jedoch gleichzeitig fruchtig und komplex