



BECONCINI

Pietro Beconcini

ORGANIC BOUTIQUE WINERY



VIGNAIOLI
SAN MINIATO

IXE



NEW FIELDS
TUSCANY TEMPRANILLO

Toskanischer Tempranillo von jungen Reben

Jahrgang: 2017

Alkoholgehalt: 13,5% vol.

Produktion: 23.000 Flaschen jährlich

Sorten: 100% Tempranillo

Anbaugebiet: San Miniato, Toskana

Rebfläche: 4,2 Hektar

Alter der Rebstöcke: 15 und 23 Jahre

Erziehungsform: Kordon mit Zapfenschnitt

Ernteperiode: Anfang September

Bodenbeschaffenheit: Sehr kompakter weißer

Lehm mit hohem PH-Wert und marinen Fossilien
des Pliozän

Anbauhöhe: 100 bis 150m über dem Meeresspiegel

Rebstockdichte: 7.000 Pflanzen pro Hektar

Ertrag pro Rebstock: 1,5 kg Trauben

Vinifizierung: In Zementtanks mit Wildhefen, an-
schließend 30 Tage auf der Maische

Ausbau: 15 Monate in Barriquefässern aus französi-
scher Eiche (50%) und Zementtanks (50%), dann 6
Monate auf der Flasche

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

Speisen: Toskanische Küche, bereichert durch
orientalische oder exotische Zutaten bzw. mit viel
Gemüse und Früchten

Verkostungsnotizen

Farbe: Rubinrot mit für die Rebsorte typischen purpurnen und bläuli-
chen Nuancen, brillant und dunkel mit kühlen Reflexen

Bouquet: Zunächst ein Gemisch von Blüten und dunklen Früchten, dass
dann den Weg für eine bemerkenswerte Mineralität frei macht

Geschmack: Tempranillotypisch weich, jedoch bereichert durch eine gu-
te Säure, dank der lehmigen Beschaffenheit der Böden

