



BECONCINI

Pietrus Becoucinii



VIGNAIOLI
SAN MINIATO

ORGANIC BOUTIQUE WINERY

MAURLEO



TERRE DI PISA ROSSO DOC

Jahrgang: 2018

Alkoholgehalt: 13,5% vol.

Produktionsmenge: 17.000 Flaschen jährlich

Sorten: 50% Sangiovese und 50% Malvasia Nera

Anbaugebiet: San Miniato, Toskana

Rebfläche: 3,5 Hektar

Alter der Rebstöcke: 35 (30%) und 20 Jahre (70%)

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: 1,3kg Trauben

Vinifizierung: In Zementtanks mit Wildhefen, Sangiovese anschließend vier Wochen und Malvasia Nera 20 Tage auf der Maische

Ausbau: 12 Monate in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche, dann 12 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: Gegrilltes Fleisch, Federwild wie Fasan oder Ente, Wurstwaren, mittelreife Käse



Verkostungsnotizen

Farbe: Tiefes Rubinrot mit bläulichen Reflexen

Bouquet: Intensiver Duft roter Früchte, Röstnoten und ein Hauch Vanille

Geschmack: Angenehm weich, trotzdem gute Tanninstruktur, typische Fruchtfülle der Malvasia Nera