



BECONCINI

Pietro Beconcini



VIGNAIOLI
SAN MINIATO

ORGANIC BOUTIQUE WINERY

PIETRO
BECONCINI



CHIANTI RISERVA
OLD STYLE

Unserer historischer Chianti Riserva

Jahrgang: 2017

Alkoholgehalt: 14% vol.

Produktionsmenge: 13.000 Flaschen jährlich

Sorten: 85% Sangiovese und 15% Canaiolo

Anbaugebiet: San Miniato, Toskana

Rebfläche: 3 Hektar

Alter der Rebstöcke: 40 bis 55 Jahre

Erziehungsform: Kordon mit Zapfenschnitt

Ernteperiode: Ende September bis Anfang
Oktober

Bodenbeschaffenheit: Muschelsandstein aus dem
Pliozän mit hohem Lehmanteil

Anbauhöhe: 100 bis 150m über dem Meeresspie-
gel

Rebstockdichte: 4.000 Pflanzen pro Hektar

Ertrag pro Rebstock: 2kg Trauben

Vinifizierung: In Zementtanks mit Wildhefen, an-
schließend drei Wochen auf der Maische

Ausbau: 18 Monate in Fudern aus slawonischer
Eiche, dann 8 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: Typische toskanische Küche, Kaninchen-
und Truthahngerichte, Pasta oder Risotti mit Flei-
sch- und Pilzsaucen

Verkostungsnotizen

Farbe: Rubinrot mit granatroten Reflexen

Bouquet: Rote Früchte, Veilchen, Leder, Kaffee

Geschmack: Rund und vollmundig, ausgeprägte Säure und Tannine,
sehr typisch

