



# BECONCINI

*Pietro Beconcini*

ORGANIC BOUTIQUE WINERY



VIGNAIOLI  
SAN MINIATO

## RECISO



## TUSCANY

## SANGIOVESE HIGH HILL

### Ein großer Sangiovese.

**Jahrgang:** 2016

**Alkoholgehalt:** 14,5% vol.

**Produktionsmenge:** 7.000 Flaschen jährlich

**Sorten:** 100% Sangiovese

**Anbaugebiet:** San Miniato, Toskana

**Rebfläche:** 2 Hektar in Hügellage mit südöstlicher Ausrichtung

**Alter der Rebstöcke:** 30 Jahre

**Erziehungsform:** Kordon mit Zapfenschnitt

**Ernteperiode:** Anfang Oktober

**Bodenbeschaffenheit:** Muschelsandstein aus dem Pliozän mit hohem Lehmanteil

**Anbauhöhe:** 200 bis 250 m über dem Meeresspiegel

**Rebstockdichte:** 7.000 Pflanzen pro Hektar

**Ertrag pro Rebstock:** 0,8kg Trauben

**Vinifizierung:** In Zementtanks mit Wildhefen, anschließend fünf Wochen auf der Maische

**Ausbau:** 24 Monate in Fudern aus französischer und slawonischer Eiche, dann 12 Monate auf 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:** Geschmortes Fleisch, Steak, Wildgerichte, gereifter Käse

### Verkostungsnotizen

**Farbe:** Tiefes Granatrot

**Bouquet:** Intensive Noten von Waldbeeren – insbesondere Brombeere – sowie Leder, Malz und Kaffee

**Geschmack:** Trocken und herb, mit intensiven Tanninen und einem Finale, das leicht an Bitterschokolade erinnert

