



BECONCINI

Pietro Beconcini

ORGANIC BOUTIQUE WINERY



VIGNAIOLI
SAN MINIATO

VEA



Ein leichter

"Orange Trebbiano"

Jahrgang: 2019

Alkoholgehalt: 13,5% vol.

Produktionsmenge: 3.100 Flaschen jährlich

Sorten: 100% Trebbiano Toscano

Anbaugebiet: San Miniato, Toskana

Erziehungsform: Einfacher Guyot

Ernteperiode: Anfang Oktober

Bodenbeschaffenheit: Weißer, kalkhaltiger Lehmboden mit hohem pH-Wert, reich an marinen Fossilien aus dem Pliozän

Anbauhöhe: 100 bis 150m über dem Meeresspiegel

Rebstockdichte: 7.000 Pflanzen pro Hektar
Ertrag pro Rebstock: 2kg Trauben

Vinifizierung: Vergärung der Trauben mit Wildhefen, anschließend 40 Tage auf der Maische

Ausbau: 4 Monate auf der Feinhefe in Zementtanks, anschließend 3 Monate in Barriques mit regelmäßigem Bâttonage, danach 4 Monate in der Flasche

Hinweise: Serviertemperatur 12°C, kühl lagern und starke Temperaturschwankungen vermeiden

Speisen: Aufwendigere Gerichte mit Fisch oder hellem Fleisch, ebenfalls zu Trüffelgerichten und verschiedenen Käsesorten



Verkostungsnotizen

Farbe: Intensives Goldgelb

Bouquet: Delikat, aber gleichzeitig komplex

Geschmack: Vollmundig und rund, betonte Säure und langanhaltend im Finale