



BECONCINI

Pietro Beconcini



VIGNAIOLI
SAN MINIATO

ORGANIC BOUTIQUE WINERY



VIGNALENICCHIE TEMPRANILLO

TUSCAN PREPHYLLOXERA VINEYARD

Einzigartiger Tempranillo von alten, wurzelechten Reben

Jahrgang: 2013

Alkoholgehalt: 15,5% vol.

Produktionsmenge: 3.000 Flaschen jährlich

Sorten: 100% Tempranillo

Anbaugebiet: San Miniato, Toskana

Rebfläche: 0,9 Hektar

Alter der Rebstöcke: zirka 100 Jahre

Erziehungsform: Kordon mit Zapfenschnitt

Ernteperiode: Anfang September

Bodenbeschaffenheit: Sehr kompakter weißer Lehm mit vorwiegend marinen Fossilien des Pliozän und hoher mineralischer Komplexität

Anbauhöhe: 100 bis 150m über dem Meeresspiegel

Rebstockdichte: 4.000 Pflanzen pro Hektar

Ertrag pro Rebstock: 2 kg Trauben, diese werden dann für einige Wochen – bis zu einen Gewichtsverlust von 30% – an der Luft getrocknet

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

Ausbau: 24 Monate in Barriques aus französischer Eiche, dann 24 Monate auf der Flasche und bei Temperaturen unter 20°C lagern, mindestens eine Stunde vor dem Trinken öffnen

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 – auch „in dolceforte“ (typische, toskanische Zubereitung mit Bitterschokolade), Wildschwein- oder Hirschgulasch, auch nicht zu süße Schokoladenkuchen und desserts

Verkostungsnotizen

Farbe: Rubinrot mit für die Rebsorte typischen purpurnen und bläulichen Nuancen, intensiv dunkler und undurchdringlicher Wein – ein Hinweis auf die Trocknung der Trauben und Konzentration der Farbstoffe

Geschmack: Cremig und dicht, jedoch sehr gut trinkbar dank feiner, seidiger Tannine, langes Finale



