



# BECONCINI

*Pietro Beconcini*

ORGANIC BOUTIQUE WINERY



VIGNAIOLI  
SAN MINIATO

## ARIA



Vin Santo del Chianti DOC  
OCCHIO DI PERNICE

**Jahrgang:** 2008

**Alkoholgehalt:** 16,5% vol.

**Säuregehalt:** 8,25g pro Liter

**Restsüße:** 300g pro Liter

**Produktionsmenge:** 650 Flaschen jährlich

**Sorten:** Malvasia Bianca, Malvasia Nera, Trebbiano  
Toscano und San Colombano

**Anbaugbiet:** San Miniato, Toskana

**Rebfläche:** 0,8 Hektar

**Alter der Rebstöcke:** über 40 Jahre

**Erziehungsform:** Kordon mit Zapfenschnitt

**Ernteperiode:** Anfang September

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

**Anbauhöhe:** 100 bis 150m über dem Meeresspiegel

**Rebstockdichte:** 3.500 Pflanzen pro Hektar

**Ertrag pro Rebstock:** 2kg Trauben

**Trocknungszeit:** 5 Monate

**Vinifizierung:** In versiegelten, kleinen

Eichenholzfässern mit den darin präsenten, alten Hefekulturen

**Ausbau:** 8 Jahre in denselben Fässern, dann 12 Monate auf der Flasche

**Hinweise:** Die Flasche liegend an einem dunklen Ort und bei Temperaturen unter 20°C lagern, Serviertemperatur 12 bis 14°C

**Speisen:** Meditationswein. Zu Blauschimmelkäse, Foie gras oder Schokoladendesserts. Aber auch als Begleiter einer Zigarre.

**Verkostungsnotizen**

**Farbe:** Bernsteingolden mit leicht rötlichen Nuancen

**Bouquet:** Getrocknete Aprikosen, Kastanienhonig und Waldbeerenkompott

**Geschmack:** Opulente Süße und Fülle, ausgeglichen durch eine lebhaft Säure, Trockenfrüchte

