

*Villa La Ripa*  
PECONIO Rosso IGT Toscana

**Bezeichnung:** Indicazione Geografica Tipica Toscana

**Produktionsgemeinde:** Arezzo

**Rebsorten:** 100% Sangiovese

**Alkoholgehalt:** 13-13,5% Vol.

**Höhenlage Weinberg:** 300 Meter

**Ertrag in Liter pro Hektar:** 5500 Liter/ha

**Reberziehung:** Kordon

**Art der Weinlese:** selektive Handlese

**Erntezeit:** Von der dritten Dekade in September

**Datum der Einführung:** Dezember zwei Jahre nach dem Erntejahr.

**Weinherstellung:**

Alkoholische Gärung und Einmischung: Die Trauben werden entrappt und nur äußerst weich gepresst um die maximale Unversehrtheit der Traubenschalen zu gewährleisten. Während der alkoholischen Gärung werden mehrere Kelterungen durchgeführt, um aus den Schalen Aromen, Farbe und Tannine zu gewinnen. Am Ende der Einmischung der Traubentrester, die zwischen 7 und 10 Tagen dauert, findet der statt Abstich statt, bei dem der Wein vom Trester getrennt wird.

Malolaktische Gärung und Verfeinerung: Nach dem Abstich wird der Wein umgefüllt und die malolaktische Gärung durchlaufen. Letztere dauert etwa 10 Tage und findet bei einer Temperatur von 20°Grad statt. Peconio wird in Eichenholzfässer nach dem zweiten Durchgang von 225 bis 500 Liter ausgebaut; Vor der Konsumfreigabe wird er 6 Monate in der Flasche verfeinert.

**Analytische Hauptparameter:**

- |                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| - Alkoholgehalt | 13,5% Vol          |
| - Gesamtsäure   | 5,31 g/l Weinsäure |
| - pH            | 3,55               |
| - Zucker        | 1,2g/l             |