



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2023

Ein unmittelbarer und unverwechselbarer Ausdruck des einzigartigen Terroirs von Bibbona. Il Pino di Biserno beeindruckt durch eine bemerkenswerte aromatische Komplexität, ohne dabei Tiefe und Eleganz am Gaumen zu verlieren. Balance und Finesse vermitteln seine Vielseitigkeit und seinen Erfolg.

ERSTER JAHRGANG

2004

ASSEMBLAGE

Überwiegend Cabernet Franc, gefolgt von Cabernet Sauvignon und Merlot, sowie einem minimalen Anteil Petit Verdot.

BODENTYP

Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

REBERZIEHUNG

Kordonziehung ist mit einer Dichte von 6,500 Pflanzen pro Hektar.

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN

Der Winter und Frühling waren überwiegend mild; jedoch waren der Mai und der erste Teil des Juni von häufigen Regenfällen geprägt. Dies ermöglichte es dem Boden, wertvolle Wasservorräte anzulegen, die für das Überstehen der trockenen Sommertemperaturen unerlässlich sind, welche anschließend ohne besondere Schwierigkeiten bewältigt wurden. Diese Faktoren, kombiniert mit der privilegierten Lage der Weinberge, führten zu einer optimalen Traubenreife und bestätigten einen wahrhaft bemerkenswerten Jahrgang.

WEINLESE

Die Lese 2023, die strikt in den kühlsten Tagesstunden durchgeführt wurde, begann in den letzten Augusttagen mit der Ernte des Merlot. Sie setzte sich Mitte September mit Petit Verdot fort und wurde noch vor Monatsende mit Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon abgeschlossen.

VINIFIKATION

Die Trauben wurden vor dem Abbeeren sorgfältig auf dem Rüttelband ausgewählt. Unter Beachtung der Trennung der verschiedenen Parzellen erfolgt die alkoholische Gärung und Mazeration in Stahltanks für 3-4 Wochen bei kontrollierter Temperatur bis maximal 28°C. Anschließend erfolgt die spontane malolaktische Gärung.

AUSBAU

Etwa 85 % des Weins reifen in französischen Eichenbarriques, sowohl neuen als auch gebrauchten, während die restlichen 15 % im Edelstahl verfeinert werden, insgesamt für etwa 12 Monate.

ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

FARBE Helles, intensives Rubinrot.

DUFT Aromen von dunklen Früchten und Gewürzen, mit typischen Anklängen an mediterranes Macchia-Gestrüpp und feinen Röstaromen.

GESCHMACK Vollmundig, umhüllend und frisch, mit weichen Tanninen und langer Persistenz. Hervorragendes Alterungspotenzial.

ALKOHOLGEHALT
14,5 %

GESAMTSÄUREGEHALT
5.42 g/L

pH-WERT
3.71