



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2005

Der reinste und direkteste Ausdruck des einzigartigen Terroirs von Bibbona. Der besondere Geschmack der Traube macht den Wein Pino di Biserno zu einem Klassiker mit einem faszinierenden Aroma. Er zeichnet sich durch eine hervorragende Balance und zeitlose Eleganz aus. Dieses Merkmal teilt er mit seinem Alter Ego, dem Biserno.

ASSEMBLAGE Cabernet Franc 29%, Merlot 37%, Cabernet
UNGEFÄHRE
PROZENTANTEILE Sauvignon 18%, Petit Verdot 16%

BODENTYP Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

REBERZIEHUNG Kordonerziehung ist mit einer Dichte von 6.500 Pflanzen pro Hektar.

KLIMATISCHE
BEDINGUNGEN Ein eher milder Winter, auf den plötzlich ein warmer und sonniger Frühling folgte. Die Sommertemperaturen lagen in der Norm mit guten Schwankungen zwischen Tag und Nacht. Abgesehen von einigen besonders kalten Tagen zwischen Februar und März, die die Knospung um einige Tage verzögerten, waren die Wetterverhältnisse im Jahr 2005 sehr günstig. Daher blieb die Verdünnung der Reben im Jahresdurchschnitt.

LESE Lese per Hand in 15-kg-Kisten. Die Weinlese begann in der zweiten Septemberwoche 2005 und endete in der ersten Oktoberwoche 2005.

VINIFIZIERUNG Die Trauben wurden sorgfältig auf dem Rüttelband im Weinkeller ausgewählt. Abbeeren und sanftes Pressen; alkoholische Gärung in konischen Gärbehältern aus Edelstahl für 3-4 Wochen bei 28 °C; malolaktische Gärung in Barriques für 50% der Masse, der Rest in Stahl.

AUSBAU 12 Monate in neuen und zweiten französischen Eichenfässern, der restliche Anteil verbleibt in Stahlbehältern. Flaschenreife über 6 Monate.

EINZELHEITEN

ERSTER JAHRGANG: 2004

WINEMAKER: HELENA LINDBERG

BERATER: MICHEL ROLLAND

ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Helle und konzentrierte rubinrote Farbe. Das Bouquet ist gekennzeichnet durch reife Waldbeeren, die durch würzige Noten kontrastiert werden. Im Glas werden sie durch Noten von Eukalyptus und Mittelmeer-Macchia abgelöst. Am Gaumen ist Balance seine Stärke. Der Geschmacksverlauf ist energisch, angeführt von einer guten Frische, welche die Tannine und den Alkoholgehalt angemessen kontrastiert und den angenehmen Eindruck verstärkt. Intensiver und tiefer Abgang.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	PH-WERT
14.5%	4.8 G/L	3.50