



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2007

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 35%, Merlot 35%, Cabernet
UNGEFÄHRE
PROZENTANTEILE Sauvignon 20%, Petit Verdot 10%

BODENTYP Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

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

KLIMATISCHE
BEDINGUNGEN Ein sehr guter Jahrgang für den Wein ohne extreme Wetterbedingungen. Der Beginn des Sommers war geprägt von etwas Regen, gefolgt von gutem Wetter bis zum Ende der Weinlese. Die Trauben konnten bei optimaler Reife der Tannine geerntet werden.

LESE Lese per Hand in 15-kg-Kisten. Die Weinlese begann in der zweiten Septemberwoche 2007 und endete in der zweiten Oktoberwoche 2007.

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

Strahlend rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Bouquet mit klaren Aromen von reifen Beeren, schwarzer Schokolade und würzigen Noten. Hervorragende Balance am Gaumen mit zarten und reifen Tanninen und einer fruchtigen Note, die einen harmonischen Eindruck ergibt. Eleganter und lang anhaltender Abgang.

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