



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2008

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 38%, Merlot 38%, Cabernet
UNGEFÄHRE Sauvignon 19%, Petit Verdot 5%
PROZENTANTEILE

BODENTYP Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

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

KLIMATISCHE Im Vergleich zu den Vorjahren gab es 2008 bis Ende Juni Regenfälle, was zu einer späteren Blüte führte. Die Sommertemperaturen lagen mit 18°C nachts und 28-30°C tagsüber im saisonalen Durchschnitt.
BEDINGUNGEN

LESE Lese per Hand in 15-kg-Kisten. Die Weinlese begann in der ersten Septemberwoche 2008 und endete Anfang Oktober 2008.

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 20% der Masse, der Rest in Stahl.

AUSBAU Ca. 75% des Weins reift 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

Leuchtend rubinrote Farbe. Intensives Bouquet, gekennzeichnet durch klare Noten von Schokolade und Gewürzen. Am Gaumen ausgezeichnete Balance, vollmundig mit Aromen von roten Früchten, frischer Mineralität und einem anhaltenden Abgang.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	PH-WERT
14.5%	4.9 G/L	3.75