



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2009

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
UNGEFÄHRE
PROZENTANTEILE

Cabernet Franc 42%, Merlot 22%, Cabernet Sauvignon 22%, Petit Verdot 13%

BODENTYP

Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

REBERZIEHUNG

Kordonerziehung ist mit einer Dichte von 6.500 Pflanzen pro Hektar.

**KLIMATISCHE
BEDINGUNGEN**

Auf einen normalen Winter, regnerisch und mit keinen negativen Temperaturen, folgte ein Frühling mit kleinen Temperaturänderungen, die zu einem frühen Knospenbruch (Mitte April) führten. Die nächste Stufe des Knospens stand jedoch im Einklang mit den Vorjahren. Der Frühsommer brachte keinen Regen und normale Temperaturen (unter 30°C). Der Regen Anfang Juli brachte die Temperaturen tagsüber auf etwa 30°C und nachts auf 23°C. Die letzten beiden Augustwochen waren sehr heiß mit Temperaturen von 34-35°C, was die Reben etwas belastete. Die Lese des Merlot wurde im Vergleich zu 2008 um etwa 5-7 Tage vorgezogen. Mitte September stabilisierte 50 mm Niederschlag die perfekte Reifung der Tannine und Schalen, insbesondere bei Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon, sowie die Lesezeiten.

LESE

Lese per Hand in 15-kg-Kisten. Die Weinlese begann in der ersten Septemberwoche 2009 und endete Anfang Oktober 2009.

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 15% 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

Bouquet mit klaren, intensiven Noten von schwarzen Johannisbeeren, Schokolade und Gewürzen. Am Gaumen zeigt sich eine komplexe und elegante Balance. Samtige Tannine mit reifen Fruchtaromen und einem anhaltend frischen Abgang.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	PH-WERT
14.5%	4.8 G/L	3.77