



# IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2011

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 47%, Merlot 34%, Cabernet Sauvignon 7%, Petit Verdot 12%

**BODENTYP**

Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

**REBERZIEHUNG**

Kordonerziehung ist mit einer Dichte von 6.500 Pflanzen pro Hektar.

**KLIMATISCHE  
BEDINGUNGEN**

Die Wachstumsbedingungen während des gesamten Frühlings und für den größten Teil des Sommers waren nahezu perfekt. Von Mitte Juni bis Mitte August waren die Tagestemperaturen moderat und die Nächte relativ kühl. Ab Mitte August beschleunigte eine Hitzewelle insbesondere die Reifung des Merlot. Um überreife Noten im Wein zu vermeiden, war eine strenge Auswahl erforderlich. Die Merlot-Weine erreichten trotz der Hitze eine höhere Qualität als beim kühlen und feuchten Jahrgang 2010 und bei der Trockenheit 2009. Der September war außergewöhnlich heiß, was eine gute phenolische Reifung der anderen Rebsorten ermöglichte.

**LESE**

Lese per Hand in 15-kg-Kisten. Die Weinlese begann in der zweiten Septemberwoche 2011 und endete Anfang Oktober 2011.

**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 10% der Masse, der Rest in Stahl.

**AUSBAU**

Ein Teil des Weins reift 12 Monate in neuen und zweiten französischen Eichenfässern. Die Flaschenreifung dauert mindestens 6 Monate.

## EINZELHEITEN

ERSTER JAHRGANG: 2004

WINEMAKER: HELENA LINDBERG

BERATER: MICHEL ROLLAND

## ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Intensive Aromen mit einem Hauch von reifen dunklen Früchten und Noten von Gewürzen und Röstaromen. Die Struktur wird durch runde Tannine bestimmt, die mit einem richtigen Säuregehalt im Gleichgewicht stehen.

**ALKOHOLGEHALT**

14.5%

**GESAMTSÄUREGEHALT**

5.0 G/L

**PH-WERT**

3.72