



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2012

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 20%, Merlot 34%, Cabernet
UNGEFÄHRE
PROZENTANTEILE Sauvignon 27%, Petit Verdot 19%

BODENTYP Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

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

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN Das Jahr 2012 begann mit einem ungewöhnlich kalten und trockenen Winter. Mit dem Beginn des Frühlings erwärmte sich der trockene Boden schnell und die Knospung erfolgte daher relativ früh, das heißt ungefähr wie im Jahr 2011, und eine Woche früher als 2009 und 2010. Der Regen im Mai half den Weinstöcken, den trockenen Sommer besser zu bestehen. Bis Ende August gab es bei den Sommertemperaturen keine Extreme. Diese stiegen dann einige Tage lang auf über 35°C. Der leichte Regen im September gab den Reben einen positiven Impuls, wodurch die Trauben eine optimale phenolische Reife erreichten.

LESE Die Weinlese begann in der letzten Augustwoche 2012 und endete am 3. Oktober 2012. Die gesamte Lese erfolgte per Hand.

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

EINZELHEITEN

ERSTER JAHRGANG: 2004

WINEMAKER: HELENA LINDBERG

BERATER: MICHEL ROLLAND

ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Sehr intensives Bouquet mit Noten von dunklen Beeren und sehr süßen Gewürzen. Am Gaumen beträchtliche Tiefe und viel Körper. Der Wein ist noch sehr jung (Oktober 2014) und wird vor dem Trinken von einigen Monaten in der Flasche profitieren.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	PH-WERT
14%	5.0 G/L	3.70