



# IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

## 2016

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 52%, Merlot 30%, Cabernet  
**UNGEFÄHRE**  
**PROZENTANTEILE** Sauvignon 3%, Petit Verdot 15%

**BODENTYP** Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

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

**KLIMATISCHE**  
**BEDINGUNGEN** Das Jahr 2016 hatte allgemein ein großes Potenzial an der toskanischen Küste. Der Winter war wärmer als normal, der Frühling bis zum Frühsommer hingegen kühler und regnerischer. Durch das ausgewogene Wachstum nach den Frühlingsregen konnten die Reben die heißen und trockenen Monate Juli und August ohne Stress bewältigen. Die angemessene Reifung und die relativ kühlen Nächte im August trugen dazu bei, die Aromen und den Geschmack von frischem Obst zu erhalten. Bei der Ernte waren die Trauben sehr gut konzentriert und reich an Tanninen.

**LESE** Die Weinlese begann in der ersten Septemberwoche 2016 und endete in der zweiten Oktoberwoche 2016.

**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 25% der Masse, der Rest in Stahl.

**AUSBAU** Ein Teil des Weins reift 12 Monate in neuen und zweiten französischen Eichenfässern, die restlichen 10% des Volumens verbleiben in Stahlbehältern. Die Flaschenreifung dauert mindestens 6 Monate.

### EINZELHEITEN

ERSTER JAHRGANG: 2004

WINEMAKER: HELENA LINDBERG

BERATER: MICHEL ROLLAND

### ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Das Bouquet zeigt intensive Noten von reifen dunklen Früchten und Gewürzen. Das gut integrierte Holz verleiht den Früchten Komplexität und Ausgewogenheit. Am Gaumen mittelkräftig mit reifen Tanninen, feiner Säure und langem Abgang. Im September 2018 zeigt sich der Wein sehr jung und hat ein hervorragendes Entwicklungspotential.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	PH-WERT
14.5%	5.3 G/L	3.62