



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2019

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

Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 18%, Cabernet Franc 32%, Petit Verdot 10%

BODENTYP

Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

REBERZIEHUNG

Kordonerziehung ist mit einer Dichte von 6,500 Pflanzen pro Hektar.

**KLIMATISCHE
BEDINGUNGEN**

Ein moderater Jahrgang mit gleichmäßigeren Niederschlägen in den Frühlingsmonaten, wodurch die Temperaturen etwas unter dem Durchschnitt lagen. Danach kam die Hitze Anfang Juni und brachte die leicht verzögerte Blüte mit sich. Der Sommer brachte mittlere Durchschnittstemperaturen mit guten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Es handelte sich um einen guten Jahrgang.

WEINLESE

Die Lese begann in der ersten Septemberwoche 2019 mit Syrah und Merlot und endete mit Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot in der letzten Septemberwoche und der ersten Oktoberwoche 2019.

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

Intensive rubinrote Farbe. In der Nase dunkle Früchte wie Pflaumen und Brombeeren, Anklänge von frisch gemahlenem Kaffee, und Noten von Nelken und Unterholz. Am Gaumen süffig und ausgewogen mit einer dichten und eleganten Tanninstruktur. Langer Abgang.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	PH-WERT
14.5%	5.09 G/L	3.66