



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2004

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 15%, Merlot 10%, Cabernet
UNGEFÄHRE SAUVIGNON 72%, PETIT VERDOT 3%
PROZENTANTEILE

BODENTYP Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

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

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN Während der Wintermonate gab es ausreichenden Niederschlag mit nicht zu niedrigen Temperaturen. Der sonnige Frühling war mit nicht allzu starken Regenfällen durchsetzt. Die Knospung zwischen dem 30. März und dem 10. April wurde dadurch nicht beeinflusst. Bei der Blüte war sofort eine hohe Fruchtbarkeit der Triebe erkennbar. Der Beginn des Sommers verlief bei milden Temperaturen und der August war heiß und sonnig. Diese idealen Bedingungen ermöglichten eine homogene und regelmäßige physiologische Entwicklung bei allen Rebsorten.

LESE Lese per Hand in 15-kg-Kisten. Die Weinlese begann in der zweiten Septemberwoche 2004 und endete in der ersten Oktoberwoche 2004.

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 50% der Masse, der Rest in Stahl.

AUSBAU 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

Helle und konzentrierte rubinrote Farbe. Das Bouquet ist gekennzeichnet durch reife Waldbeeren, die durch würzige Noten kontrastiert werden. Im Glas werden sie durch Noten von Eukalyptus und Mittelmeer-Macchia abgelöst. Am Gaumen ist Balance seine Stärke. Der Geschmacksverlauf ist energisch, angeführt von einer guten Frische, welche die Tannine und den Alkoholgehalt angemessen kontrastiert und den angenehmen Eindruck verstärkt. Intensiver und tiefer Abgang.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	PH-WERT
14.5%	4.8 G/L	3.50