



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2006

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 36%, Merlot 32%, Cabernet
UNGEFÄHRE SAUVIGNON 24%, PETIT VERDOT 8%
PROZENTANTEILE

BODENTYP Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

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

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN Mit einem Frühling, der von ausgeglichenen Temperaturen geprägt war, entwickelten sich Mitte April sehr homogene und gut ausbalancierte Knospen. Hervorragende Sommertemperaturen von nicht mehr als 33°C. Ein wichtiger Hinweis zum Jahrgang 2006 ist, dass es in der Vegetationsperiode der Rebe nicht geregnet hat, und dass es aufgrund eines sehr regnerischen Winters keinen Wasserstress gab.

LESE Lese per Hand in 15-kg-Kisten. Die Weinlese begann in der ersten Septemberwoche 2006 und endete in der ersten Oktoberwoche 2006.

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