



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2007

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 35%, Merlot 35%, Cabernet
UNGEFÄHRE
PROZENTANTEILE Sauvignon 20%, Petit Verdot 10%

BODENTYP Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-
Konglomerat.

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

KLIMATISCHE
BEDINGUNGEN Ein sehr guter Jahrgang für den Wein ohne
extreme Wetterbedingungen. Der Beginn
des Sommers war geprägt von etwas
Regen, gefolgt von gutem Wetter bis zum
Ende der Weinlese. Die Trauben konnten
bei optimaler Reife der Tannine geerntet
werden.

LESE Lese per Hand in 15-kg-Kisten. Die
Weinlese begann in der zweiten
Septemberwoche 2007 und endete in der
zweiten Oktoberwoche 2007.

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

Strahlend rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Bouquet mit klaren Aromen von reifen Beeren, schwarzer Schokolade und würzigen Noten. Hervorragende Balance am Gaumen mit zarten und reifen Tanninen und einer fruchtigen Note, die einen harmonischen Eindruck ergibt. Eleganter und lang anhaltender Abgang.

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