



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2010

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 37%, Merlot 43%, Cabernet
UNGEFÄHRE SAUVIGNON 12%, PETIT VERDOT 8%
PROZENTANTEILE

BODENTYP Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

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

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN Auf den ungewöhnlich kalten Winter folgten im Frühjahr kühlere Temperaturen als normal. Diese Bedingungen führten zu spätem Knospen und Blüten. Überdurchschnittliche Niederschläge während der gesamten Wachstumsphase bewirkten eine längere vegetative Entwicklung. Durch strenge und zeitnahe Eingriffe zur Bewirtschaftung der Blätter und des Produktionsertrags konnte das Krankheitsrisiko für die Pflanzen gering gehalten werden. Die Lese begann spät im Vergleich zu normalen Jahren. Trotz der reichlichen Niederschläge im September konnten wir die Trauben jedoch bei optimaler phenolischer Reife und mit einem niedrigeren Zuckergehalt als in früheren Jahrgängen ernten und erhielten so Weine von großer Finesse und Ausgewogenheit.

LESE Lese per Hand in 15-kg-Kisten. Die Weinlese begann in der zweiten Septemberwoche 2010 und endete Anfang Oktober 2010.

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 10% der Masse, der Rest in Stahl.

AUSBAU Ca. 80% des Weins reift 12 Monate in neuen und zweiten französischen Eichenfässern, der restliche Anteil verbleibt in Stahlbehältern. Flaschenreife über 12 Monate.

EINZELHEITEN

ERSTER JAHRGANG: 2004
WINEMAKER: HELENA LINDBERG
BERATER: MICHEL ROLLAND

ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Intensive rubinrote Farbe. Süße und duftende Aromen von roten Beeren und Kirschen mit würzigen und blumigen Noten. Am Gaumen von mittlerem Körper, fein strukturiert durch gut geglättete Tannine. Gute Balance mit einem langen und eleganten Abgang.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	PH-WERT
14.5%	4.8 G/L	3.80