



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2012

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 20%, Merlot 34%, Cabernet
UNGEFÄHRE Merlot 34%, Cabernet
PROZENTANTEILE Sauvignon 27%, Petit Verdot 19%

BODENTYP Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-
Konglomerat.

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

KLIMATISCHE Das Jahr 2012 begann mit einem
BEDINGUNGEN ungewöhnlich kalten und trockenen
Winter. Mit dem Beginn des Frühlings
erwärmte sich der trockene Boden schnell
und die Knospung erfolgte daher relativ
früh, das heißt ungefähr wie im Jahr
2011, und eine Woche früher als 2009
und 2010. Der Regen im Mai half den
Weinstöcken, den trockenen Sommer
besser zu bestehen. Bis Ende August gab
es bei den Sommertemperaturen keine
Extreme. Diese stiegen dann einige Tage
lang auf über 35°C. Der leichte Regen im
September gab den Reben einen positiven
Impuls, wodurch die Trauben eine optimale
phenolische Reife erreichten.

LESE Die Weinlese begann in der letzten
Augustwoche 2012 und endete am 3.
Oktober 2012. Die gesamte Lese erfolgte
per Hand.

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 20%
der Masse, der Rest in Stahl.

AUSBAU Ein Teil des Weins reift 12 Monate in neuen
und zweiten französischen Eichenfässern.
Die Flaschenreife dauert mindestens 6
Monate.

EINZELHEITEN

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

ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Sehr intensives Bouquet mit Noten von dunklen Beeren und sehr süßen Gewürzen. Am Gaumen beträchtliche Tiefe und viel Körper. Der Wein ist noch sehr jung (Oktober 2014) und wird vor dem Trinken von einigen Monaten in der Flasche profitieren.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	PH-WERT
14%	5.0 G/L	3.70