



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2013

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 25%, Cabernet
UNGEFÄHRE SAUVIGNON 30%, PETIT VERDOT 10%
PROZENTANTEILE

BODENTYP Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

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

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN Winter und Frühling waren ziemlich feucht und sorgten für eine gute Wasserversorgung im Sommer. Die Sommertemperaturen entwickelten sich im Vergleich zu den letzten Jahren, in denen Hitzespitzen auftraten, wieder normal. Der Regen in der letzten Augustwoche gab den Reben einen guten Schub und verlängerte die Reifezeit. Auch der September war durch gutes Wetter geprägt. Alle diese Faktoren sorgten für eine optimale Reife und schufen ein gutes Gleichgewicht zwischen Zucker, Phenolen und Säuregehalt.

LESE Die Weinlese begann in der zweiten Septemberwoche 2013 und endete in der zweiten Oktoberwoche 2013. 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 Flaschenreifung dauert mindestens 6 Monate.

EINZELHEITEN

ERSTER JAHRGANG: 2004

WINEMAKER: HELENA LINDBERG

BERATER: MICHEL ROLLAND

ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Noten von roten Beeren, Kaffee und Lakritz. Am Gaumen schaffen viele Fruchtnoten zusammen mit feinkörnigen Tanninen und gut integriertem Holz eine besondere Finesse und Intensität. Ein Wein, der bereits elegant und harmonisch war, als er Ende 2015 auf den Markt kam.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	PH-WERT
14.5%	5.2 G/L	3.64