



# IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

## 2014

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 38%, Merlot 42%, Cabernet  
**UNGEFÄHRE**  
**PROZENTANTEILE** Sauvignon 8%, Petit Verdot 12%

**BODENTYP** Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

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

**KLIMATISCHE**  
**BEDINGUNGEN** Trotz der durch den Regen erschwerten klimatischen Bedingungen lag die Qualität der Trauben über unseren Erwartungen. Die Böden, die Lage unserer Weinberge und eine strenge Auswahl haben es uns ermöglicht, Weine mit viel Finesse, Körper und eleganten seidigen Tanninen zu produzieren.

**LESE** Die Weinlese begann in der zweiten Septemberwoche 2014 und endete in der zweiten Oktoberwoche 2014. 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 10% 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 Kirschen mit Holztönen verleihen dem Wein Würze und Komplexität. Am Gaumen ist er elegant und harmonisch mit feinen und reifen Tanninen und einem langen und raffinierten Abgang.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	PH-WERT
14.5%	4.7 G/L	3.80