



# IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2015

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**  
UNGEFÄHRE  
PROZENTANTEILE

Cabernet Franc 31%, Merlot 36%, Cabernet Sauvignon 10%, Petit Verdot 23%

**BODENTYP**

Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

**REBERZIEHUNG**

Kordonerziehung ist mit einer Dichte von 6.500 Pflanzen pro Hektar.

**KLIMATISCHE  
BEDINGUNGEN**

Die wenigen Regentage im Frühling ermöglichten eine schnelle Blüte und einen guten Fruchtansatz. Die vegetative Entwicklung war ausgeglichen und regelmäßig und der Druck durch Krankheiten sehr niedrig. Dieses Gleichgewicht ging vorübergehend verloren, da im Juli eine Hitzewelle auftrat und es an einem Tag Ende August zu starken Regenfällen kam. Ein milder und relativ trockener September bot die besten Voraussetzungen für eine ausgewogene Reifung der Trauben. Im Jahr 2015 lohnte sich die Geduld zu warten, die Trauben hängen zu lassen und angesichts der besorgniserregenden Wettervorhersagen viele Risiken einzugehen.

**LESE**

Die Weinlese begann in der ersten Septemberwoche 2015 und endete in der zweiten Oktoberwoche 2015. 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 25% der Masse, der Rest in Stahl.

**AUSBAU**

Ein Teil des Weins reift 12 Monate in neuen und zweiten französischen Eichenfässern, die restlichen 10% des Volumens verbleiben in Stahlbehältern. Die Flaschenreifung dauert mindestens 6 Monate.

## EINZELHEITEN

ERSTER JAHRGANG: 2004

WINEMAKER: HELENA LINDBERG

BERATER: MICHEL ROLLAND

## ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Reife, Material und Anmut auf ausgewogene Weise kombiniert. Der intensiv rubinrote Wein präsentiert sich mit starker und reifer Frucht, unterstrichen von Noten von roten Kirschen mit Holznuancen, die ihm Würze und Komplexität verleihen. Am Gaumen ist er rund und seidig, von großer Textur und Harmonie, einer saftigen Fruchtigkeit und einem lebhaften Abgang.

**ALKOHOLGEHALT**

14.5%

**GESAMTSÄUREGEHALT**

4.9 G/L

**PH-WERT**

3.80