



# IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2017

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 20%, Cabernet  
**UNGEFÄHRE**  
**PROZENTANTEILE** Sauvignon 40%, Petit Verdot 2%

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

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

**KLIMATISCHE**  
**BEDINGUNGEN** Über das ganze Jahr war es besonders trocken, mit Spitzen ohne Niederschlag im Sommer und Temperaturen über 30 Grad. Dies führte zu einer frühen Knospung der Pflanzen und einer raschen Reifung der frühen Sorten wie Merlot und Syrah. Dabei ging die Produktion um rund 30% zurück. Die später reifenden Rebsorten wie Cabernet und Petit Verdot profitierten von dem Temperaturabfall im September, der die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht wieder ins Gleichgewicht brachte.

**LESE** Die Ernte fand vom 18. August 2017 bis 26. September 2017 statt.

**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

Dieser Jahrgang öffnet sich mit Noten von Brombeeren, Holunderbeeren und etwas Kardamom im Hintergrund. Runde, weiche und feine Tannine. Der Wein sollte jetzt oder in den nächsten Jahren betrunken werden. Im September 2019 zeigt sich der Wein sehr jung und hat ein hervorragendes Entwicklungspotential.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	PH-WERT
14.5%	4.9 G/L	3.69