



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2018

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 27%, Merlot 38%, Cabernet
UNGEFÄHRE Sauvignon 12%, Petit Verdot 23%
PROZENTANTEILE

BODENTYP Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

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

KLIMATISCHE Ein durchschnittliches Jahr mit einem
BEDINGUNGEN typischen Winter, mit negativen Temperaturen in den ersten Monaten des Jahres und reichlich Regen. In den Frühlingsmonaten vor dem Sommer gab es etwas zu viel Regen. Im Sommer lagen die Temperaturen im normalen Bereich von 30 Grad, mit guten Temperaturänderungen und Luftströmen zwischen Tag und Nacht. Es wurde kein Wasserstress beobachtet. Die Trauben erreichten eine gute Endreife. Der Jahrgang erwies sich als besonders interessant für die Rebsorte Merlot.

LESE Lese per Hand in 15-kg-Kisten. Merlot in den ersten 15 Tagen des September 2018; Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot vom 25. September 2018 bis zum 10. Oktober 2018.

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

Purpurrot mit Transparenz an den Seiten. Eine lebendige, knackige Gemüsenote, die an grünen Paprika erinnert und in der Nase immer intensiver wird und Süße erhält. Bestimmend sind dunkle, fruchtige Töne wie getrocknete schwarze Pflaumen. Dazu enthüllen sich zarte, würzige Noten, die fortauern und zwischen Muskatnuss und Vanilleschote wechseln. Ein sehr faszinierendes sensorisches Erlebnis. Der Wein ist sehr angenehm und gut strukturiert. Am Gaumen ist er sehr prägnant und frisch und wird durch große Fülle und Weichheit bestimmt. Perfekt ausbalanciert und köstlich mit samtigen Tanninen.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	PH-WERT
14.5%	4.8 G/L	3.75