



# IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2021

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 17%, Merlot 38%, Cabernet Sauvignon 22%, Petit Verdot 15%, Andere rebsorten 8%

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

**REBERZIEHUNG** Kordonerziehung ist mit einer Dichte von 6,500 Pflanzen pro Hektar.

**KLIMATISCHE  
BEDINGUNGEN** Der Jahrgang 2021 begann mit einem milden Winter mit durchschnittlichen Niederschlägen. Das Knospen begann langsam im Frühling, der sich durch unterdurchschnittliche Temperaturen auszeichnete, unterbrochen von warmem Wetter Ende März und Anfang April. Der Regen entfaltete seine wohltuende Wirkung ab April und nahm dann zwischen Mai und Oktober ab. Dank der stetigen Arbeit der Teams und der Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht haben die Reben keinen Wasserstress erlitten. Der Jahrgang 2021 des Tenuta di Biserno bestätigt die bemerkenswerte Ausgewogenheit dieses großen Rotweins.

**LESE** Die Lese begann mit dem Merlot ab der ersten Septemberwoche, gefolgt von Cabernet Franc, Petit Verdot und schließlich Cabernet Sauvignon Anfang Oktober.

**VINIFIZIERUNG** Auf dem Rüttelband werden die Trauben sorgfältig selektiert, entrappt und gequetscht. Jede Sorte wird streng getrennt in Stahltanks gemäß einer genauen Auswahl nach Parzellen vinifiziert. Auf die alkoholische Gärung, die etwa 3-4 Wochen dauert, folgt dann die malolaktische Gärung.

**AUSBAU** Ein Anteil von 60% des Weins reift 12 Monate in neuen und zweiten französischen Eichenfässern, das restliche Volumen verbleibt in Stahlbehältern.

## EINZELHEITEN

ERSTER JAHRGANG: 2004

WINEMAKER: HELENA LINDBERG

BERATER: MICHEL ROLLAND

## ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Der Wein hat eine rubinrote Farbe mit violetten Reflexen. Im Glas zeigt der Wein eine intensive rote Farbe, umgeben von brillanten Reflexen, die an Rubine erinnern. In der Nase ein Feuerwerk von Aromen von roten Beeren und Kirschen, begleitet von pfeffrigen Noten, gemischt mit der Myrte der mediterranen Macchia. Diese verschmelzen mit den Röstnoten, die das Holz verleiht. Am Gaumen zuerst eine lebendige und anhaltende Säure, die viel Frische mit sich bringt. All dies wird durch weiche Tannine verstärkt, die diesem bezaubernden Wein eine große Geschmeidigkeit verleihen.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	PH-WERT
14.5%	5.05 G/L	3.64