



**ERSTER JAHRGANG** 2004

**ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG**

Auf den ersten Blick hat der Wein eine leuchtende, tief rubinrote Farbe. In der Nase treten aus dem breiten aromatischen Spektrum Noten von dunklen Früchten hervor, die sich mit Gewürzen verbinden und an die typischen Düfte der mediterranen Macchia erinnern. Im Hintergrund ist das angenehme, leichte Röstaroma zu erkennen, das durch den Ausbau in Barriques entsteht. Der Geschmack ist voll, einhüllend und frisch, mit einem lebendigen Körper und einer angenehm ausgewogenen Tanninstruktur. Der Wein ist lange lagerfähig und verfügt über ein großes Entwicklungspotenzial.

# IL PINO DI BISERNO

**TOSCANA IGT ROSSO**

## 2022

Als unmittelbarer, sofort erkennbarer Ausdruck des einzigartigen Terroirs von Bibbona überrascht der Pino di Biserno mit seiner bemerkenswerten aromatischen Komplexität, die sich mit Tiefe und Eleganz kombiniert. Der vielseitige Wein verdankt seinen Erfolg der besonderen Ausgewogenheit.

**ASSEMBLAGE** Überwiegend Cabernet Franc, gefolgt von Cabernet Sauvignon und Merlot, sowie einem minimalen Anteil Petit Verdot.

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

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

**KLIMATISCHE BEDINGUNGEN** Vom Ende des Winters bis Mitte August erwies sich das Jahr 2022 im Vergleich zum Durchschnitt als trockenes und warmes Jahr, unterbrochen durch Regenfälle zwischen April und Mai. Die geringen Niederschläge verhinderten das Risiko von Pilzkrankheiten und trugen dazu bei, dass sich trotz leichter Ertragseinbußen gesunde und hochwertige Trauben entwickelten. Die Situation blieb bis zum August stabil, der unerwartete Niederschläge brachte, die vor allem den später reifenden Sorten wie Cabernet Franc, Petit Verdot und Cabernet Sauvignon zugutekamen, wodurch die Pflanzen vor Wasserstress geschützt wurden.

**WEINLESE** Die Weinlese 2022, die ausschließlich in den kühleren Stunden des Tages per Hand durchgeführt wurde, begann in den letzten Augusttagen mit der Ernte des Merlot. Sie wurde Mitte September mit dem Cabernet Franc fortgesetzt und endete Ende des Monats mit Petit Verdot und Cabernet Sauvignon.

**VINIFIKATION** Die Trauben wurden vor dem Abbeeren sorgfältig auf dem Rüttelband ausgewählt. Unter Beachtung der Trennung der verschiedenen Parzellen erfolgt die alkoholische Gärung und Mazeration in Stahltanks für 3-4 Wochen bei kontrollierter Temperatur bis maximal 28°C. Anschließend erfolgt die spontane malolaktische Gärung.

**AUSBAU** 75% der Masse reifen 12 Monate lang in neuen und gebrauchten Barriques aus französischer Eiche. Der restliche Teil reift in Stahltanks.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	pH-WERT
14.5 %	5.2 G/L	3.63