

Il Pino di Biserno IGT

Tenuta Biserno

Herkunft

Bibbona / Toscana

Rebstock

Cabernet Franc / Cabernet Sauvignon /
Merlot / Petit Verdot

Farbe

Fast schwarzes Purpurrot mit violetten Reflexen

Duft

In der Nase frisches Holz, tiefgründige dunkle
Fruchtnoten, Cassis, Zedern, etwas Leder und Rauch.

Geschmack

Kräftiger, eleganter und balsamischer Körper. Reife
Fruchtaromen. Leichte Röstaromen, Würze,
geschliffene Tannine, wirkt gut balanciert.

Gradation

14,5% vol.

Auszeichnungen

- Wine Spectator 92 Punkte
- Robert Parker 92 Punkte



Die Trauben für den Il Pino di Biserno werden von Hand gelesen und auf Sortiertischen streng selektioniert. Die Maischegärung findet während drei bis vier Wochen in Edelstahltanks bei 28 °C statt. Danach wird der biologische Säureabbau je zur Hälfte in neuen Barriquen und in Edelstahltanks vollzogen. Anschliessend reift der Jungwein während zwölf Monaten in neuen und zweijährigen, französischen Barriquen.

weinonline.ch