



Il Pino di Biserno 2022

CHF 56.00 | 10 cl = CHF 7.47

Fast schwarzes Purpurrot mit violetten Reflexen. Sehr füllige, facettenreiche und expressive Nase. Tiefgründige dunkle Fruchtnoten, Cassis, Zedern, Mokka, Veilchen, Menthol, etwas Leder, Speck und Tabak. Im Gaumen mundfüllend und fleischig mit einer sehr komplexen Aromenvielfalt. Herrlich satte, aber feinkörnige Tannine und eine perfekt integrierte Säure sorgen für die nötige Struktur. Zu den Aromen der Nase gesellen sich zusätzlich noch Noten von süssen Kräutern. Langer, intensiver und cremiger Abgang.

Produzent	Tenuta di Biserno
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toskana
Klassifizierung	IGT
Jahrgang	2022
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2027
Traubensorten	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	322284
Passt zu	Rind, Wild



Vinifikation

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 Edelstahl tanks bei 28°C statt. Danach wird der biologische Säureabbau je zur Hälfte in neuen Barriques und in Edelstahl tanks vollzogen. Anschliessend reift der Jungwein während zwölf Monaten in neuen und zweijährigen französischen Barriques.

