



Il Pino di Biserno 2022

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

