Il Pino di Biserno 2023

CHF 56.00 | 10 cl = CHF 7.47

Fast schwarzes Purpurrot mit violetten Reflexen. Sehr füllige, facettenreiche und expressiveNase. 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.



Producteur	Tenuta di Biserno
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	IGT
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2028
Cépages	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	324352
Accord mets et vins	Gibier, Bœuf

Vinification

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.