Il Pino di Biserno 2023

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.



Produttore	Tenuta di Biserno
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Classificazione	IGT
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2028
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	324352
Adatto a	Selvaggina, Manzo

Vinificazione

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.