



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2023

Espressione immediata e riconoscibile del terroir unico di Bibbona. Il Pino di Biserno stupisce per una notevole complessità aromatica che non trascura profondità ed eleganza nel sorso. Equilibrio e piacevolezza ne raccontano trasversalità e successo.

PRIMA ANNATA 2004

ASSEMBLAGGIO

Il blend è prevalentemente composto da Merlot insieme a Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e una piccola quota di Petit Verdot.

TIPOLOGIA DEI TERRENI

In parte argillosi, in parte conglomerato di Bolgheri.

ALLEVAMENTO

Il sistema d'impianto è a cordone speronato con densità di 6.500 ceppi/ha.

CONDIZIONI CLIMATICHE

L'inverno e la primavera sono stati prevalentemente miti, tuttavia il mese di maggio e la prima parte di giugno sono stati caratterizzati da una alta frequenza di piogge. Ciò ha permesso al suolo di arricchirsi di riserve idriche utili ad affrontare le temperature siccitose del periodo estivo, poi affrontato senza particolari difficoltà. Questi fattori, uniti alla privilegiata posizione dei vigneti, hanno portato a una ottimale maturazione delle uve e confermato un'annata assolutamente degna di nota.

VENDEMMIA

La vendemmia 2023, rigorosamente svolta nelle ore più fresche della giornata, si è aperta negli ultimi giorni di agosto con la raccolta del Merlot. È proseguita con Petit Verdot verso metà settembre, per poi concludersi prima della fine del mese con il Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA Rosso rubino intenso e luminoso.

OLFATTO Profumi di frutta scura e spezie, con richiami tipici alla macchia mediterranea e lievi note tostate.

GUSTO Corposo, avvolgente e fresco, con tannini morbidi e lunga persistenza. Ottimo potenziale evolutivo.

ALCOL
14,5 %

ACIDITÀ TOTALE
5.42 g/L

PH
3.71

VINIFICAZIONE

Le uve sono state selezionate attentamente sul nastro vibrante prima della diraspatura. Avendo cura nel mantenere le diverse parcelle separate, seguono fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio per 3-4 settimane a temperatura controllata, fino ad un massimo di 28°C. Successivamente, viene svolta la fermentazione malolattica spontanea.

AFFINAMENTO

Circa l'85% del vino matura in barrique di rovere francese, nuove e usate, mentre il restante 15% affina in acciaio, per un totale di circa 12 mesi.