



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2023

Немедленное и яркое выражение уникального терруара Биббона. Il Pino di Biserno впечатляет своей замечательной ароматической сложностью, не теряя при этом глубины и элегантности во вкусе. Баланс и утончённость подчеркивают его универсальность и успех.

ПЕРВЫЙ ВИНТАЖ 2004

КУПАЖ

преобладание сорта Каберне-Фран в сочетании с Каберне-Совиньон и Мерло с минимальной долей Пти Вердо.

ТИП ПОЧВЫ

частично глинистая, частично конгломерат Болгери.

СИСТЕМА ВЫРАЩИВАНИЯ

формирование виноградного куста по системе "кордон сперонато" с плотностью 6500 лоз на гектар.

КЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

Зима и весна были преимущественно мягкими; однако май и первая половина июня отличались частыми дождями. Это позволило почве накопить ценные запасы воды, необходимые для того, чтобы выдержать сухие летние температуры, с которыми затем справлялись без особых трудностей. Эти факторы, в сочетании с привилегированным расположением виноградников, обеспечили оптимальное созревание винограда и подтвердили действительно выдающийся урожай.

СБОР УРОЖАЯ

Уборка урожая 2023 года, проводившаяся строго в самые прохладные часы дня, началась в последние дни августа с сбора Мерло. Она продолжилась в середине сентября с Пти Вердо и была завершена до конца месяца Каберне Фран и Каберне Совиньон.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ЦВЕТ

Ярко-интенсивный рубиново-красный цвет.

АРОМАТ

Ароматы тёмных фруктов и специй, с типичными оттенками средиземноморского маквиса и тонкими нотами обжарки.

ВКУС

Полное тело, обволакивающее и свежее, с мягкими танинами и долгим послевкусием. Превосходный потенциал для выдержки.

СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛА

14,5 %

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ

5.42 г/л

УРОВЕНЬ РН

3.71

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА

перед началом процесса гребнеотделения каждый сорт винограда проходит строгий отбор на винодельне при помощи вибрирующих столов. Алкогольное брожение и мацерация каждого сорта происходит отдельно в резервуарах из нержавеющей стали в течение 3 - 4 недель при контролируемой температуре до 28°C, затем происходит самопроизвольная малолактическая ферментация.

ВЫДЕРЖКА

Около 85 % вина выдерживается в французских дубовых бочках, как новых, так и использованных, а оставшиеся 15 % доводятся до готовности в нержавеющей стали, всего около 12 месяцев.