



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2004

È l'espressione più pura e diretta del terroir unico di Bibbona. Il gusto particolare dell'uva rende il Pino di Biserno un classico dall'aroma intrigante distinguendosi per il suo ottimo equilibrio e la sua eleganza senza tempo. Condivide l'identità con il suo alter-ego, il Biserno.

ASSEMBLAGGIO PERCENTUALI INDICATIVE

Cabernet Franc 15%, Merlot 10%, Cabernet Sauvignon 72%, Petit Verdot 3%

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

Piogge sufficienti durante i mesi invernali con temperature non rigide, primavera soleggiata intervallata da piogge non persistenti. Nessuna influenza sul germogliamento avvenuto fra 30 Marzo e il 10 Aprile. Alla fioritura si è subito evidenziata un'alta fertilità delle gemme. L'inizio dell'estate è stato graduale con temperature miti e Agosto è proseguito caldo e soleggiato. Queste condizioni ideali hanno permesso uno sviluppo fisiologico omogeneo e regolare per tutte le varietà.

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette da 15 Kg. La vendemmia è iniziata la seconda settimana di settembre 2004 ed è terminata la prima settimana di ottobre 2004.

VINIFICAZIONE

Le uve sono state selezionate attentamente sul nastro vibrante in cantina. Diraspatura e pigiatura soffice; fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio tronco-conici per 3-4 settimane a 28°, fermentazione malolattica in barriques per il 50% della massa, la restante quota in acciaio.

AFFINAMENTO

Per 12 mesi in barrique di rovere francese nuove e di secondo passaggio; la restante quota rimane in acciaio. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

DETTAGLI

PRIMA ANNATA: 2004

WINEMAKER: HELENA LINDBERG

CONSULENTE: MICHEL ROLLAND

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino brillante e concentrato. L'impatto olfattivo è contraddistinto da nitidi profumi di frutti di bosco maturi, ben contrastati da note speziate, che lasciano il posto a sensazioni di eucalipto e macchia mediterranea, con la permanenza del vino nel bicchiere. Al palato ha nell'equilibrio la sua caratteristica di forza. Energica la progressione gustativa, condotta da una buona dose di freschezza che contrasta adeguatamente la massa tannica e carica alcolica, amplificandone la piacevole beva. Finale intenso e profondo.

ALCOL

14.5%

ACIDITÀ TOTALE

4.8 G/L

PH

3.50