



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2005

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 29%, Merlot 37%, Cabernet Sauvignon 18%, Petit Verdot 16%

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

Inverno piuttosto mite seguito da una primavera repentinamente calda e soleggiata. Temperature estive nella norma e buoni sbalzi termici notturni. A parte qualche giornata particolarmente rigida tra Febbraio e Marzo che ha ritardato il germogliamento di pochi giorni, l'andamento climatico per l'anno 2005 si è presentato molto buono. Il livello del diradamento grappoli, di conseguenza, si è mantenuto nella regolarità della media annuale.

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette da 15 Kg. La vendemmia è iniziata la seconda settimana di settembre 2005 ed è terminata la prima settimana di ottobre 2005.

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