



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2007

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 35%, Merlot 35%, Cabernet Sauvignon 20%, Petit Verdot 10%

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

Un'annata molto buona per la viticoltura senza condizioni meteorologiche estreme. L'inizio dell'estate è stata caratterizzata da un po' di pioggia, seguita dal bel tempo fino alla fine della vendemmia. Le uve sono state raccolte a maturazione tannica ottimale.

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette da 15 Kg. La vendemmia è iniziata la seconda settimana di settembre 2007 ed è terminata la seconda settimana di ottobre 2007.

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 con inserimenti porpora. Al naso l'impatto olfattivo è contraddistinto da nitidi profumi di frutti di bosco maturi, di cioccolato nero e note speziate. Equilibrio eccellente al palato con tannini delicati e maturi e un gusto delicatamente fruttato, che regala un medio-palato armonioso ed un finale elegante e prolungato.

ALCOL

14.5%

ACIDITÀ TOTALE

4.8 G/L

PH

3.50