



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2010

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 37%, Merlot 43%, Cabernet Sauvignon 12%, Petit Verdot 8%

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 insolitamente freddo seguito da temperature più fresche del normale durante la primavera. Queste condizioni hanno portato ad un germogliamento ed a una fioritura tardiva. Precipitazioni sopra la media, durante tutto il periodo della crescita, hanno procurato un maggiore e prolungato sviluppo vegetativo. Interventi rigorosi e tempestivi per gestire la parete fogliare e il rendimento produttivo hanno mantenuto basso il rischio fitosanitario. L'inizio della vendemmia è stato tardivo rispetto al normale, ma, nonostante le abbondanti precipitazioni nel mese di settembre, siamo riusciti a raccogliere a maturazione polifenolica ottimale e con livelli di zucchero inferiori alle annate precedenti ottenendo così vini di grande finezza ed equilibrio.

VENDemmIA

Raccolta manuale in cassette da 15 Kg. La vendemmia è iniziata la seconda settimana di settembre 2010 ed è terminata all'inizio di ottobre 2010.

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 10% della massa, la restante quota in acciaio.

AFFINAMENTO

Circa l'80% del vino affina per 12 mesi in barrique di rovere francese nuove e di secondo passaggio; la restante quota rimane in acciaio. Affinamento in bottiglia per 12 mesi.

DETTAGLI

PRIMA ANNATA: 2004

WINEMAKER: HELENA LINDBERG

CONSULENTE: MICHEL ROLLAND

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino intenso. I profumi sono dolci e fragranti di frutta rossa, ciliegie con note speziate e floreali. La bocca è di medio corpo finemente strutturata da tannini ben levigati, grande equilibrio con finale lungo ed elegante.

ALCOL

14.5%

ACIDITÀ TOTALE

4.8 G/L

PH

3.80