



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2011

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 47%, Merlot 34%, Cabernet Sauvignon 7%, Petit Verdot 12%

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

Condizioni di crescita quasi perfette durante tutta la primavera e per la maggior parte dell'estate. Da metà giugno a metà agosto le temperature diurne sono state moderate e le notti relativamente fresche. Dalla metà di agosto un'ondata di caldo ha accelerato la maturazione in particolare del merlot, richiedendo una rigorosa selezione per evitare note di surmaturato nel vino. Infatti, nonostante il caldo, i vini merlot hanno raggiunto una qualità superiore rispetto alla fresca e umida annata 2010 e alla siccitosa 2009. Settembre è stato eccezionalmente caldo permettendo così una buona maturazione polifenolica delle altre varietà.

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette da 15 Kg. La vendemmia è iniziata la seconda settimana di settembre 2011 ed è terminata all'inizio di ottobre 2011.

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

Il vino matura in parte per 12 mesi in barrique di rovere francese nuove e di secondo passaggio. L'affinamento in bottiglia dura almeno 6 mesi.

DETTAGLI

PRIMA ANNATA: 2004

WINEMAKER: HELENA LINDBERG

CONSULENTE: MICHEL ROLLAND

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Profumi intensi con sentori di frutta nera matura, e note di spezie e tostato. La struttura è liscia con tannini rotondi, ben modulati e bilanciata da una giusta acidità.

ALCOL

14.5%

ACIDITÀ TOTALE

5.0 G/L

PH

3.72