



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2012

È l'espressione più pura e diretta del terroir unico di Bibbena. 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 20%, Merlot 34%, Cabernet Sauvignon 27%, Petit Verdot 19%

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

Il 2012 è iniziato con un inverno insolitamente freddo e secco. Con l'arrivo della primavera il terreno asciutto si è rapidamente riscaldato e il germogliamento è quindi avvenuto relativamente presto, all'incirca come nel 2011, in anticipo di una settimana rispetto al 2009 e al 2010. La pioggia caduta in maggio ha aiutato i vigneti a trascorrere meglio l'estate asciutta. Le temperature estive sono state moderate senza estremi fino alla fine di agosto salendo sopra i 35°C per alcuni giorni. La leggera pioggia di settembre è stata un impulso positivo per le vigne che sono riuscite a portare le uve a maturazione polifenolica ottimale.

VENDEMMIA

La raccolta è iniziata l'ultima settimana di agosto 2012 ed è terminata il 3 ottobre 2012. Tutta la raccolta è stata effettuata a mano.

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 20% 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

Il naso è molto intenso con frutti neri piccoli e note speziate molto dolci. Il palato è concentrato con notevole profondità e lunghezza. Il vino è ancora molto giovane (ottobre 2014) e beneficerà di alcuni mesi in bottiglia prima di essere bevuto.

ALCOL

14%

ACIDITÀ TOTALE

5.0 G/L

PH

3.70