



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2013

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 35%, Merlot 25%, Cabernet Sauvignon 30%, 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

L'inverno e la primavera sono stati abbastanza umidi consentendo così di avere una buona riserva idrica per l'estate. Le temperature estive sono tornate nella "normalità" rispetto alle ultime annate nelle quali erano stati registrati picchi di calore. La pioggia dell'ultima settimana di agosto ha dato alle viti una buona spinta prolungando il periodo di maturazione. Il bel tempo ha caratterizzato anche il mese di settembre. Tutte queste combinazioni hanno creato condizioni ottimali di maturazione e un buon equilibrio tra la maturazione degli zuccheri, dei fenoli e l'acidità.

VENDEMMIA

La raccolta è iniziata la seconda settimana di settembre 2013 ed è terminata la seconda settimana di ottobre 2013. 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

Note di bacca rossa, moka e liquirizia. Al palato molta frutta in combinazione con tannini di grana fine e legno, ben integrato, offrono finezza e intensità. È un vino già elegante e armonico al momento del rilascio su mercato, fine anno 2015.

ALCOL

14.5%

ACIDITÀ TOTALE

5.2 G/L

PH

3.64