



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2016

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 52%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 3%, Petit Verdot 15%

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 2016 può essere considerata un'annata di grande potenziale per la costa toscana in generale. L'inverno è stato più caldo del normale, la primavera invece più fresca e piovosa fino ad inizio estate. La crescita equilibrata con le piogge primaverili ha permesso alle viti di trascorrere senza stress i mesi caldi e asciutti di luglio e agosto. La maturazione proporzionata e le notti relativamente fresche di agosto hanno contribuito a mantenere gli aromi ed i sapori di frutta fresca. Le uve sono state raccolte in grande concentrazione e con buona qualità tannica.

VENDEMMIA

La raccolta è iniziata la prima settimana di settembre 2016 ed è terminata la seconda settimana di ottobre 2016.

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 25% 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, il restante 10% del volume rimane in acciaio. L'affinamento in bottiglia dura almeno 6 mesi.

DETTAGLI

PRIMA ANNATA: 2004

WINEMAKER: HELENA LINDBERG

CONSULENTE: MICHEL ROLLAND

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Naso intenso di frutta nera matura e note di spezie. Il legno, ben integrato, dona complessità ed equilibrio al frutto. Il palato è di medio corpo con tannini maturi, fine acidità e lunga persistenza. Il vino in settembre 2018 si presenta molto giovane con capacità di evolvere magnificamente.

ALCOL

14.5%

ACIDITÀ TOTALE

5.3 G/L

PH

3.62