



# IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2019

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 32%, Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 18%, 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

Un'annata moderata con piogge più consistenti nei mesi primaverili che hanno reso le temperature un po' più fresche della media. Poi il caldo è arrivato nei primi mesi di giugno portando con sé la fioritura seppur con un leggero ritardo. L'estate ha registrato temperature nella media con un buono sbalzo termico tra il giorno e la notte. È da considerarsi una buona annata.

## VENDEMMIA

La vendemmia è iniziata la prima settimana di settembre 2019 con la raccolta di Syrah e Merlot e si è conclusa con la raccolta di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot l'ultima settimana di settembre e la prima settimana di ottobre 2019.

## 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

Di colore rosso rubino intenso. Al naso frutta scura come prugna e more, richiami di caffè tostato appena macinato, note di chiodi di garofano e sottobosco. Al palato è gustoso, calibrato nella trama tannica densa ed elegante, lungo nel finale.

ALCOL

14.5%

ACIDITÀ TOTALE

5.9 G/L

PH

3.66