



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2021

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 17%, Merlot 38%, Cabernet Sauvignon 22%, Petit Verdot 15%, Altro 8%

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'annata 2021 è iniziata con un inverno mite con media piovosità. Il germogliamento ha avuto un avvio lento con una primavera distinta da temperature più basse della media, punteggiata da clima caldo durante la fine di marzo e l'inizio di aprile. La pioggia ha regalato il suo effetto benefico da aprile per poi chetarsi tra maggio e ottobre. Grazie al lavoro indomito delle squadre e all'escursione termica tra il giorno e la notte, le viti non hanno subito alcun stress idrico. Il 2021 si conferma per Tenuta di Biserno come annata di notevole equilibrio e un faro per i rossi.

VENDEMMIA

L'inizio della vendemmia è stato segnato dalla raccolta del Merlot a partire dalla prima settimana di settembre, proseguendo poi con i Cabernet Franc, il Petit Verdot e infine i Cabernet Sauvignon ad inizio ottobre.

VINIFICAZIONE

Le uve sono attentamente selezionate sul nastro vibrante, in seguito diraspate e pigiate. Ogni varietà è rigorosamente vinificata separatamente in vasche in acciaio secondo una selezione parcellare. Alle fermentazioni alcoliche, di circa 3-4 settimane, seguono poi le fermentazioni malolattiche.

AFFINAMENTO

Il 60% del vino matura per 12 mesi in barrique di rovere francese nuove e di secondo passaggio, la restante parte del volume rimane in acciaio.

DETTAGLI

PRIMA ANNATA: 2004

WINEMAKER: HELENA LINDBERG

CONSULENTE: MICHEL ROLLAND

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Al bicchiere sprigiona un colore rosso intenso, contornato da riflessi brillanti che richiamano i rubini. Al naso gli aromi di bacche rosse e ciliegia esplodono accompagnandosi a sentori pepati misti al mirto della macchia mediterranea, per poi fondersi con note tostate donate dal legno. In bocca l'attacco diffonde una vibrante e persistente acidità, che porta con sé freschezza. Il tutto esaltato da tannini morbidi al palato che regalano setosità in un incantevole bevuta.

ALCOL

14.5%

ACIDITÀ TOTALE

5.05 G/L

PH

3.64