



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2006

Это вино наилучшим образом отражает неповторимый терруар Биббоны. Особый вкус винограда делает "Pino di Biserno" классическим вином с интригующим ароматом и хорошо сбалансированным вкусом, поражающим своей вечной элегантностью и тонкостью. Это вино такое же самобытное, как и его альтер эго - вино "Biserno".

купаж
примерное соотношение в процентах

Каберне-фран 36%, Мерло 32%, Каберне-Совиньон 24%, Пти Вердо 8%

тип почвы

Частично глинистая, частично конгломерат Болгери.

система выращивания

Формирование виноградного куста по системе "кордон сперонато" с плотностью 6500 лоз на гектар.

климатические условия

Фаза набухания почек, начавшаяся в середине апреля по окончании весны с умеренной температурой, была однородной и хорошо сбалансированной. Отличная летняя температура не поднималась выше 33°C. Важно отметить, что в 2006 году в ходе вегетационного периода винограда не было дождей, а дождливая зима застраховала нас от риска водного стресса.

сбор урожая

Урожай собирался вручную в ящики по 15 кг. Сбор винограда начался в первую неделю сентября и закончился в первую неделю октября 2006 года.

производство вина

Виноград проходит строгий отбор на винодельне при помощи вибрирующих столов. Ягоды дестеблируются и мягко прессуются. Алкогольное брожение происходит в резервуарах из нержавеющей стали в форме усеченного конуса в течение 3 - 4 недель при температуре 28°C. Малолактическая ферментация: 50% от общей массы – в бочках, оставшееся количество – в резервуарах из нержавеющей стали.

выдержка

В течение 12 месяцев вино выдерживается в новых и старых бочках из французского дуба. Оставшаяся часть остается в резервуарах из нержавеющей стали. Выдержка в бутылках длится 6 месяцев.

подробности

Год получения первого урожая: 2004

Винодел: Хелена Линдберг

Консультант: Мишель Роллан

дегустационные особенности

Вино искрящегося насыщенного красно-рубинового цвета обладает ярко выраженным ароматом спелых лесных ягод, отлично контрастирующих с пряными нотками, уступающими место во время нахождения вина в бокале нюансам эвкалипта и средиземноморского маквиса. Основной характеристикой вина является его сбалансированность. Начальная свежесть и энергичная прогрессия вкуса отлично контрастируют с танинной структурой и содержанием алкоголя, гарантируя приятное ощущение питья. Насыщенное и глубокое послевкусие.

**содержание
алкоголя**

14.5%

**общая
кислотность**

4.8 г/л

**уровень
pH**

3.50