



# IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2007

Это вино наилучшим образом отражает неповторимый терруар Биббены. 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 35%, Мерло 35%, Каберне-Совиньон 20%, Пти Вердо 10%

**тип почвы**

Частично глинистая, частично конгломерат Болгери.

**система выращивания**

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

**климатические условия**

Очень хороший год для виноделия без экстремальных погодных условий. Начало лета характеризовалось небольшими дождями. В дальнейшем установилась хорошая погода, сохранившаяся вплоть до начала сбора урожая. Виноград собирался по достижении плодами оптимальной танинной зрелости.

**сбор урожая**

Урожай собирался вручную в ящики по 15 кг. Сбор винограда начался во вторую неделю сентября и закончился во вторую неделю октября 2007 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 усечённого 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 красно-рубинового цвета с пурпурным оттенком. Насыщенный аромат с ярко выраженными нотами спелых лесных ягод, темного шоколада и специй. Отлично сбалансированный вкус с мягкими зрелыми танинами и нежным фруктовым привкусом дарят вину гармонию и стойкое элегантное послевкусие.

**содержание  
алкоголя**

14.5%

**общая  
кислотность**

4.8 г/л

**уровень  
pH**

3.50