



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2008

Это вино наилучшим образом отражает неповторимый терруар Биббона. 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 38%, Мерло 38%, Каберне-Совиньон 19%, Пти Вердо 5%

тип почвы

Частично глинистая, частично конгломерат Болгери.

**система
выращивания**

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

**климатические
условия**

В отличие от предыдущих лет, в 2008 году дожди шли вплоть до конца июня, в результате чего цветение наступило позднее, чем в предыдущие годы. Летняя температура была в пределах нормы: 18°C ночью и 28°C - 30°C днем.

сбор урожая

Урожай собирался вручную в ящики по 15 кг. Сбор винограда начался в первую неделю сентября и закончился в начале октября 2008 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: 20% от общей массы - в бочках, оставшееся количество - в резервуарах из нержавеющей стали.

выдержка

Примерно 75% от общего объема вина выдерживается в течение 12 месяцев 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. Насыщенный аромат с ярко выраженными нотами шоколада и специй. Идеально сбалансированный плотный вкус характеризуется нюансами красных фруктов, свежей минеральностью и стойким послевкусием.

**содержание
алкоголя**

14.5%

**общая
кислотность**

4.9 г/л

**уровень
pH**

3.75