



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2009

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 42%, Мерло 22%, Каберне-Совиньон 22%, Пти Вердо 13%

ТИП ПОЧВЫ

Частично глинистая, частично конгломерат Болгери.

**СИСТЕМА
ВЫРАЩИВАНИЯ**

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

**КЛИМАТИЧЕСКИЕ
УСЛОВИЯ**

Обычная зима с дождями и температурой выше нуля. Весна с небольшими скачками температуры, которые привели к преждевременному набуханию почек в середине апреля, пришла в норму на следующем этапе, как и в прошлые годы. Начало лета выдалось без осадков, с нормальной температурой до 30°C. В начале июля дожди способствовали установлению температуры на уровне 30°C днем и 23°C ночью. Последние две недели августа были очень жаркими с температурой около 34°C - 35°C, что подвергло стрессу виноградники. Сбор сорта Мерло проходил на 5 - 7 дней раньше по сравнению с 2008 годом. 50 мм дождя в середине сентября способствовали стабилизации процесса созревания танинов на лозах, особенно для сортов Каберне-Фран и Каберне-Совиньон, и сбора урожая.

сбор урожая

Урожай собирался вручную в ящики по 15 кг. Сбор винограда начался в первую неделю сентября и закончился в начале октября 2009 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: 15% 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

Насыщенный аромат с отчетливыми нотами черной смородины, шоколада и специй. Сбалансированный, элегантный и сложный вкус. Бархатистые танины гармонично сочетаются с ароматом спелых фруктов и долгим свежим послевкусием.

**содержание
алкоголя**

14.5%

**общая
кислотность**

4.8 г/л

**уровень
pH**

3.77