



# IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

## 2010

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 37%, Мерло 43%, Каберне-Совиньон 12%, 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**

За необычно холодной зимой наступила более прохладная, чем обычно, весна. Эти факторы привели к более позднему набуханию почек и более позднему цветению. Осадки выше нормы во время всего периода роста стали причиной более длительного процесса вегетативного развития. Своевременные мероприятия, направленные на обработку листьев и повышение производительности, позволили снизить фитосанитарные риски. Начало сбора урожая было более поздним, чем обычно. Тем не менее, несмотря на обильные дожди в сентябре, нам удалось собрать виноград по достижении ягодами идеальной полифенольной зрелости и с более низким содержанием сахара по сравнению с предыдущими годами. Все это позволило произвести более изысканные и хорошо сбалансированные вина.

**сбор урожая**

Урожай собирался вручную в ящики по 15 кг. Сбор винограда начался во вторую неделю сентября и закончился в начале октября 2010 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: 10% от общей массы – в бочках, оставшееся количество – в резервуарах из нержавеющей стали.

**выдержка**

Примерно 80% 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 12 месяцев.

### подробности

Год получения первого урожая: 2004

Винодел: Хелена Линдберг

Консультант: Мишель Роллан

### дегустационные особенности

Вино насыщенного красно-рубинового цвета. Душистый и сладкий аромат красных фруктов и черешни с пряными и цветочными нотками. Хорошо сбалансированный вкус средней насыщенности с разглаженными танинами и долгим элегантным послевкусием.

**содержание  
алкоголя**

14.5%

**общая  
кислотность**

4,8 г/л

**уровень  
pH**

3,80