



# IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

## 2011

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 47%, Мерло 34%, Каберне-Совиньон 7%, Пти Вердо 12%

**тип почвы**

Частично глинистая, частично конгломерат Болгери.

**система выращивания**

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

**климатические условия**

Условия роста были почти идеальными на протяжении всей весны и большей части лета. С середины июня и до середины августа дневная температура была умеренной, а ночи - относительно прохладными. С середины августа жара повлияла на скорость созревания ягод, особенно сорта Мерло, что потребовало тщательного отбора во избежание присутствия в вине привкуса перезрелого винограда. В результате, несмотря на жару, вина из сорта Мерло получились более высокого качества по сравнению с произведенными в более прохладный и влажный 2010 год и более засушливый 2009 год. Сентябрь выдался особенно жарким, позволив и другим сортам винограда достигнуть полифенольной зрелости.

**сбор урожая**

Урожай собирался вручную в ящики по 15 кг. Сбор винограда начался во вторую неделю сентября и закончился в начале октября 2011 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**

Вино выдерживается в течение 12 месяцев в новых и старых бочках из французского дуба. Выдержка в бутылках длится не менее 6 месяцев.

### подробности

Год получения первого урожая: 2004

Винодел: Хелена Линдберг

Консультант: Мишель Роллан

### дегустационные особенности

Интенсивный аромат с нотами спелых темных фруктов и нюансами специй и обжарки. Структура вина с гладкими обволакивающими танинами и хорошо сбалансированной кислотностью.

**содержание  
алкоголя**

14%

**общая  
кислотность**

5.0 г/л

**уровень  
pH**

3.72