



# IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

## 2013

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 35%, Мерло 25%, Каберне-Совиньон 30%, 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**

Зима и весна выдалась относительно влажными, что позволило сохранить нужный водный запас на лето. Среднемесячная температура летних месяцев вернулась в норму по сравнению с предыдущими годами, в которые были зарегистрированы пики жары. Дожди в последнюю неделю августа способствовали увеличению периода созревания. Хорошая погода также наблюдалась и в сентябре. Все эти факторы создали благоприятные условия для оптимального созревания и установления нужного баланса между содержанием сахара, уровнем кислотности и количеством фенолов.

**сбор урожая**

Сбор винограда начался во вторую неделю сентября и закончился во вторую неделю октября 2013 г. Сбор осуществлялся полностью вручную.

**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**

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

Аромат вина наполнен нотами красных ягод, кофе мокко и лакрицы. Изящный и одновременно насыщенный фруктовый вкус гармонирует с мелкозернистыми танинами и древесными нюансами. На момент поступления на рынок в конце 2015 года вино уже отличалось своей гармоничностью и элегантностью.

**содержание  
алкоголя**

14.5%

**общая  
кислотность**

5.2 г/л

**уровень  
pH**

3.64