



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2018

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 27%, Мерло 38%, Каберне-Совиньон 12%, Пти Вердо 23%

тип почвы

Частично глинистая, частично конгломерат Болгери.

система выращивания

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

климатические условия

Сезон с умеренной урожайностью характеризовался стандартной зимой с обильными дождями и температурой ниже 0°C в первые месяцы года. Весной и ближе к лету были зарегистрированы более обильные осадки. Лето характеризовалось температурой в пределах нормы на уровне 30°C, хорошей естественной вентиляцией и разницей между ночными и дневными периодами. Не было зафиксировано водных стрессов. Виноград достиг хорошей степени зрелости. В целом, год может считаться удачным для сорта Мерло.

сбор урожая

Урожай собирался вручную в ящики по 15 кг, сорт Мерло - в первые 15 дней сентября 2018 г., сорта Каберне-Фран, Каберне-Совиньон и Пти Вердо - с 25 сентября по 10 октября 2018 г.

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: 25% от общей массы – в бочках, оставшееся количество – в резервуарах из нержавеющей стали.

выдержка

Часть вина выдерживается в течение 12 месяцев в новых и старых бочках из французского дуба, 10% от общего объема остается в резервуарах из нержавеющей стали. Выдержка в бутылках длится не менее 6 месяцев.

подробности

Год получения первого урожая: 2004

Винодел: Хелена Линдберг

Консультант: Мишель Роллан

дегустационные особенности

Это вино в центре рубиново-красного цвета, по краям прозрачное. Живой и яркий овощной аромат с нотами сладкого зеленого перца и приятной сбалансированной сладостью. Темный цвет обусловлен доминированием темных фруктов, в частности, чернослива. Вино обладает пышным пряным вкусом с нюансами ванили и мускатного ореха. Имея приятную структуру, вино дарит многообещающие сенсорные впечатления. Первый глоток вина передает ощущение мягкости и свежести, одновременно подчеркивая насыщенность вкуса. Это вино с бархатистыми танинами, замечательным балансом и насыщенным длительным послевкусием.

**содержание
алкоголя**

14.5%

**общая
кислотность**

4.8 г/л

**уровень
pH**

3.75