



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2019

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

Мерло 40%, Каберне-Совиньон 18%, Каберне-фран 32%, 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

Год с умеренной урожайностью, более продолжительными дождями в весенний период и более низкими, чем обычно, температурами. Начало цветения наблюдалось с небольшим опозданием в июне, с приходом жары. Лето характеризовалось температурой в пределах нормы с хорошей разницей между ночными и дневными периодами. В целом, год может считаться удачным и урожайным.

сбор урожая

Сбор винограда начался с сортов Сира и Мерло в первую неделю сентября 2019 г. и закончился сбором сортов Каберне-Фран, Каберне-Совиньон и Пти Вердо в последнюю неделю сентября - первую неделю октября 2019 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

Вино насыщенного рубиново-красного цвета. Аромат изобилует нотами черных фруктов, таких как слива и ежевика и дополняется пряными нюансами обжарки свежемолотого кофе, гвоздики и лесной подстилки. На вкус это сочное вино с плотной и элегантной танинной текстурой и стойким послевкусием.

**содержание
алкоголя**

14.5%

**общая
кислотность**

5.09 г/л

**уровень
pH**

3.66