



# IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2021

Это вино наилучшим образом отражает неповторимый терруар Биббонны. 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 17%, Мерло 38%, Каберне-Совиньон 22%, Пти Вердо 15%, Другие сорта 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**

Начало 2021 года ознаменовалось мягкой зимой со средним количеством осадков. Весна с более низкими, чем обычно температурами, и теплой погодой в конце марта - начале апреля, повлияла на более замедленное цветение. Дождливая апрельская погода оказала свое благотворное влияние на посевы. В период с мая по октябрь дожди затихли. Благодаря неукротимой работе нашего персонала и хорошей разнице между ночными и дневными температурами на виноградниках не отмечалось водного стресса. 2021 год стал для хозяйства Тенута Бизерно годом хорошего баланса и своеобразным маяком для красных сортов винограда.

**сбор урожая**

Сбор винограда начался с сорта Мерло в первую неделю сентября, за которым последовал Каберне-Фран и Пти Вердо, и закончился сбором Каберне-Совиньон в начале октября.

**производство  
вина**

Виноград проходит строгий отбор на винодельне при помощи вибрирующих столов. Ягоды дестеблируются и мягко прессуются. Винификация каждого сорта происходит отдельно в резервуарах из нержавеющей стали. За алкогольным брожением, длящимся около 3 - 4 недель, следует малолактическая ферментация.

**выдержка**

60% вина выдерживается в течение 12 месяцев в новых и старых бочках из французского дуба, оставшаяся часть - в резервуарах из нержавеющей стали.

## подробности

Год получения первого урожая: 2004

Винодел: Хелена Линдберг

Консультант: Мишель Роллан

## дегустационные особенности

Вино насыщенного красного цвета с отблесками, напоминающими рубины. Яркий букет ароматов красных ягод и черешни дополняется пряно-перечными нотками миртового дерева из Средиземноморья. Яркая и насыщенная кислотность вина придает вкусу невероятную свежесть, а нежная танинная структура дарит шелковистость послевкусию.

**содержание  
алкоголя**

14.5%

**общая  
кислотность**

5.05 г/л

**уровень  
ph**

3.64