



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2008

È l'espressione più pura e diretta del terroir unico di Bibbona. Il gusto particolare dell'uva rende il Pino di Biserno un classico dall'aroma intrigante distinguendosi per il suo ottimo equilibrio e la sua eleganza senza tempo. Condivide l'identità con il suo alter-ego, il Biserno.

ASSEMBLAGGIO PERCENTUALI INDICATIVE

Cabernet Franc 38%, Merlot 38%, Cabernet Sauvignon 19%, Petit Verdot 5%

TIPOLOGIA DEI TERRENI

In parte argillosi, in parte conglomerato di Bolgheri.

ALLEVAMENTO

Il sistema d'impianto è a cordone speronato con densità di 6.500 ceppi/ha.

CONDIZIONI CLIMATICHE

Nel 2008 rispetto ai precedenti anni abbiamo avuto piogge fino a fine giugno che hanno caratterizzato una fioritura più tardiva rispetto gli anni precedenti. Temperature estive nella media stagionale con 18° la notte 28/30 ° il giorno.

VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette da 15 Kg. La vendemmia è iniziata la prima settimana di settembre 2008 ed è terminata all'inizio di ottobre 2008.

VINIFICAZIONE

Le uve sono state selezionate attentamente sul nastro vibrante in cantina. Diraspatura e pigiatura soffice; fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio tronco-conici per 3-4 settimane a 28°, fermentazione malolattica in barriques per il 20% della massa, la restante quota in acciaio.

AFFINAMENTO

Circa il 75% del vino affina per 12 mesi in barrique di rovere francese nuove e di secondo passaggio; la restante quota rimane in acciaio. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

DETTAGLI

PRIMA ANNATA: 2004

WINEMAKER: HELENA LINDBERG

CONSULENTE: MICHEL ROLLAND

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino brillante. Al naso l'impatto olfattivo è intenso e contraddistinto da nitide note di cioccolato e spezie. Al palato l'equilibrio risulta eccellente, corposo con aromi di frutta rossa, fresca mineralità e un finale persistente.

ALCOL

14.5%

ACIDITÀ TOTALE

4.9 G/L

PH

3.75