



# IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2009

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 42%, Merlot 22%, Cabernet Sauvignon 22%, Petit Verdot 13%

## 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

Inverno nella norma, piovoso e con temperatura non sotto lo zero; primavera con piccoli sbalzi di temperatura, che portano ad un germogliamento precoce (metà aprile) ma allineato agli anni precedenti nella fase successiva. Inizio estate senza pioggia e temperature nella norma (sotto i 30°) La pioggia di inizio luglio riporta le temperature intorno i 30° il giorno e 23° la notte. Le ultime due settimane di agosto molto calde con temperature di 34-35° che anno portato un pò di stress ai vigneti ed a una raccolta del merlot anticipata di circa 5-7 gg rispetto al 2008. La pioggia di 50 mm di metà settembre stabilizza una perfetta maturazione dei tannini e bucce specialmente su cabernet franc e cabernet sauvignon ed i tempi di raccolta.

## VENDEMMIA

Raccolta manuale in cassette da 15 Kg. La vendemmia è iniziata la prima settimana di settembre 2009 ed è terminata all'inizio di ottobre 2009.

## 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 15% 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

Al naso l'impatto olfattivo è intenso e contraddistinto da nitide note di ribes nero, cioccolato e spezie. Al palato l'equilibrio risulta complesso ed elegante. Tannini vellutati con aromi di frutta matura e un fresco finale persistente.

## ALCOL

14.5%

## ACIDITÀ TOTALE

4.8 G/L

## PH

3.77