



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2014

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 42%, Cabernet Sauvignon 8%, Petit Verdot 12%

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

A dispetto delle condizioni climatiche dovute dalla pioggia, la qualità delle uve è stata al di sopra delle nostre aspettative. I terreni, la posizione dei nostri vigneti e una severa selezione ci hanno permesso di produrre vini con molta finezza, lunghezza ed eleganti tannini setosi.

VENDEMMIA

La raccolta è iniziata la seconda settimana di settembre 2014 ed è terminata la seconda settimana di ottobre 2014. Tutta la raccolta è stata effettuata a mano.

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 10% della massa, la restante quota in acciaio.

AFFINAMENTO

Il vino matura in parte per 12 mesi in barrique di rovere francese nuove e di secondo passaggio. L'affinamento in bottiglia dura almeno 6 mesi.

DETTAGLI

PRIMA ANNATA: 2004

WINEMAKER: HELENA LINDBERG

CONSULENTE: MICHEL ROLLAND

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Note di ciliegia rossa con sfumature di legno che donano speziatura e complessità. Il palato è elegante e armonioso con tannini fini e maturi, e un finale lungo e rifinito.

ALCOL

14.5%

ACIDITÀ TOTALE

4.7 G/L

PH

3.80