



# IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

## 2015

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 31%, Merlot 36%, Cabernet Sauvignon 10%, Petit Verdot 23%

### 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

I pochi giorni di pioggia durante la primavera hanno permesso una fioritura rapida e una buona allegagione, lo sviluppo vegetativo è stato equilibrato e regolare e la pressione da malattie bassa. Questo equilibrio è stato temporaneamente perso con un'ondata di caldo a luglio e una giornata di abbondanti precipitazioni alla fine di agosto. Un settembre mite, e relativamente asciutto, ha offerto le condizioni per una maturazione equilibrata delle uve. Il 2015 è stato un anno che ha ben ripagato la pazienza di aspettare, lasciando i grappoli appesi e assumendosi non pochi rischi, viste le preoccupanti previsioni del tempo.

### VENDEMMIA

La raccolta è iniziata la prima settimana di settembre 2015 ed è terminata la seconda settimana di ottobre 2015. 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 25% 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, il restante 10% del volume rimane in acciaio. L'affinamento in bottiglia dura almeno 6 mesi.

### DETTAGLI

PRIMA ANNATA: 2004

WINEMAKER: HELENA LINDBERG

CONSULENTE: MICHEL ROLLAND

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Maturità, materia e grande piacevolezza uniti in modo bilanciato. Di colore rosso rubino intenso all'olfatto si presenta con un fruttato intenso e maturo, sottolineato da note di ciliegia rossa con sfumature di legno che donano speziatura e complessità. La bocca è rotonda e setosa, di grande stoffa e armonia, dal fruttato succulento che si prolunga in un finale vivo.

### ALCOL

14.5%

### ACIDITÀ TOTALE

4.9 G/L

### PH

3.80