



# IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2017

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 20%, Cabernet Sauvignon 40%, Petit Verdot 2%

## 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

È stata un'annata particolarmente seccita durante tutto l'arco dell'anno con punte massime di assenza di precipitazioni in estate e temperature sopra i 30 gradi. Questo ha portato ad un germogliamento delle piante anticipato e una maturazione rapida delle varietà più precoci come Merlot e Syrah. La produzione ha visto una riduzione del 30% circa. I Cabernet e il Petit Verdot che maturano più avanti hanno goduto positivamente dell'abbassamento di temperatura registrata a settembre che ha riequilibrato gli sbalzi termici tra notte e giorno.

## VENDEMMIA

La raccolta è avvenuta dal 18 agosto 2017 al 26 settembre 2017.

## 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

Questa annata si apre con note di more, bacche di sambuco e un po' di cardamomo sullo sfondo. Tannino rotondo, morbido e fine. Da bere ora e nel corso dei prossimi anni. Il vino in settembre 2019 si presenta molto giovane con capacità di evolvere magnificamente.

ALCOL

14.5%

ACIDITÀ TOTALE

4.9 G/L

PH

3.69