



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2004

Это вино наилучшим образом отражает неповторимый терруар Биббона. Особый вкус винограда делает "Pino di Biserno" классическим вином с интригующим ароматом и хорошо сбалансированным вкусом, поражающим своей вечной элегантностью и тонкостью. Это вино такое же самобытное, как и его альтер эго - вино "Biserno".

купаж
примерное соотношение в процентах

Каберне-фран 15%, Мерло 10%, Каберне-Совиньон 72%, Пти Вердо 3%

тип почвы

Частично глинистая, частично конгломерат Болгери.

система выращивания

Формирование виноградного куста по системе "кордон сперонато" с плотностью 6500 лоз на гектар.

климатические условия

Достаточное количество осадков зимой с не очень низкой температурой и солнечная весна с непродолжительными дождями. В период с 30 марта по 10 апреля не было выявлено особого влияния на фазу набухания почек, фаза цветения выявила их высокую плодородность. Лето наступило плавно и характеризовалось умеренной температурой. Август выдался жарким и солнечным. Эти идеальные условия обеспечили последовательное и равномерное физиологическое развитие всех сортов винограда.

сбор урожая

Урожай собирался вручную в ящики по 15 кг. Сбор винограда начался во вторую неделю сентября и закончился в первую неделю октября 2004 года.

производство вина

Виноград проходит строгий отбор на винодельне при помощи вибрирующих столов. Ягоды дестеблируются и мягко прессуются. Алкогольное брожение происходит в резервуарах из нержавеющей стали в форме усечённого конуса в течение 3 - 4 недель при температуре 28°C. Малолактическая ферментация: 50% от общей массы – в бочках, оставшееся количество – в резервуарах из нержавеющей стали.

выдержка

В течение 12 месяцев вино выдерживается в новых и старых бочках из французского дуба. Оставшаяся часть остается в резервуарах из нержавеющей стали. Выдержка в бутылках длится 6 месяцев.

подробности

Год получения первого урожая: 2004

Винодел: Хелена Линдберг

Консультант: Мишель Роллан

дегустационные особенности

Вино искрящегося насыщенного красно-рубинового цвета обладает ярко выраженным ароматом спелых лесных ягод, отлично контрастирующих с пряными нотками, уступающими место во время нахождения вина в бокале нюансам эвкалипта и средиземноморского маквиса. Основной характеристикой вина является его сбалансированность. Начальная свежесть и энергичная прогрессия вкуса отлично контрастируют с танинной структурой и содержанием алкоголя, гарантируя приятное ощущение питья. Насыщенное и глубокое послевкусие.

**содержание
алкоголя**

14.5%

**общая
кислотность**

4.8 г/л

**уровень
pH**

3.50