



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2012

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 20%, Мерло 34%, Каберне-Совиньон 27%, Пти Вердо 19%

тип почвы

Частично глинистая, частично конгломерат Болгери.

**система
выращивания**

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

**климатические
условия**

2012 год начался с необычно холодной и сухой зимы. С приходом весны, сухая почва быстро нагрелась и набухание почек было довольно ранним, как и в 2011 году, примерно на неделю раньше, чем в 2009 - 2010 годах. Майские дожди помогли виноградникам лучше пережить засушливое лето. Средняя температура летних месяцев до конца августа были умеренной, без пиков, поднимаясь в отдельные дни выше 35°C. Небольшие сентябрьские дожди положительно повлияли на процесс созревания виноградной грозди, обеспечив оптимальное содержание полифенолов.

сбор урожая

Сбор винограда начался в последнюю неделю августа и закончился 3 октября 2012 года. Сбор осуществлялся полностью вручную.

**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 усеченного конуса в течение 3 - 4 недель при температуре 28°C. Малолактическая ферментация: 20% от общей массы – в бочках, оставшееся количество – в резервуарах из нержавеющей стали.

выдержка

Вино выдерживается в течение 12 месяцев в новых и старых бочках из французского дуба. Выдержка в бутылках длится не менее 6 месяцев.

подробности

Год получения первого урожая: 2004

Винодел: Хелена Линдберг

Консультант: Мишель Роллан

дегустационные особенности

Интенсивный аромат мелких черных фруктов с нотами очень сладких пряностей. Насыщенный, структурный вкус с долгим послевкусием. В октябре 2014 года вино все еще очень молодое и требует выдержки в бутылках в течение нескольких месяцев до достижения идеальной зрелости.

**содержание
алкоголя**

14%

**общая
кислотность**

5.0 г/л

**уровень
pH**

3.70