



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2015

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 31%, Мерло 36%, Каберне-Совиньон 10%, Пти Вердо 23%

тип почвы

Частично глинистая, частично конгломерат Болгери.

система выращивания

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

климатические условия

Малое количество дождливых дней в весенний период способствовало быстрому цветению и хорошему завязыванию. Развитие лозы было сбалансированным, а развитие различных болезней – низким. Этот баланс был временно нарушен аномальной жарой в июле и обильными дождями в конце августа. Теплый и относительно сухой сентябрь способствовал сбалансированному созреванию винограда. Несмотря на тревожные прогнозы погоды и связанные с этим риски, 2015 год вознаградил терпеливые ожидания виноградарей и ягоды остались висеть на кустах до нужного момента.

сбор урожая

Сбор винограда начался в первую неделю сентября и закончился во вторую неделю октября 2015 г. 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: 25% от общей массы – в бочках, оставшееся количество – в резервуарах из нержавеющей стали.

выдержка

Часть вина выдерживается в течение 12 месяцев в новых и старых бочках из французского дуба, 10% от общего объема остается в резервуарах из нержавеющей стали. Выдержка в бутылках длится не менее 6 месяцев.

подробности

Год получения первого урожая: 2004

Винодел: Хелена Линдберг

Консультант: Мишель Роллан

дегустационные особенности

Приятное и сбалансированное сочетание зрелости и текстурности. Интенсивный и зрелый фруктовый аромат вина насыщенного рубиново - красного цвета наполнен нотами красной черешни и нежными древесными нюансами, придающими пряность и сложность. На вкус вино фруктовое, шелковистое, с гармоничной структурой и долгим послевкусием.

**содержание
алкоголя**

14.5%

**общая
кислотность**

4.9 г/л

**уровень
pH**

3.80