



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2016

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 52%, Мерло 30%, Каберне-Совиньон 3%, Пти Вердо 15%

тип почвы

Частично глинистая, частично конгломерат Болгери.

**система
выращивания**

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

**климатические
условия**

В целом, 2016 год можно считать годом с огромным потенциалом для всего Тосканского побережья. Зима выдалась теплее обычной, а вот весна, вплоть до наступления лета, была более прохладная и дождливая. Рост, сбалансированный весенними дождями, позволил лозам пережить без стресса жаркие и сухие июль и август. Пропорциональное созревание и относительно прохладные августовские ночи позволили сохранить аромат и вкус свежих фруктов. Виноград с фруктовыми ароматами в большой концентрации характеризуется отличным качеством танинной основы.

сбор урожая

Сбор винограда начался в первую неделю сентября и закончился во вторую неделю октября 2016 г.

**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

Вино имеет устойчивый аромат с тонами спелых черных фруктов и специй. Хорошо интегрированные древесные нюансы придают фруктовым нотам ароматическую сложность и сбалансированность. Вкус средней насыщенности со спелыми танинами и продолжительным послевкусием имеет умеренную кислотность. В сентябре 2018 года вино все еще очень молодое и характеризуется большим потенциалом выдержки.

**содержание
алкоголя**

14.5%

**общая
кислотность**

5.3 г/л

**уровень
ph**

3.62