

Cabernet Franc 38%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 40%, Petit Verdot 2%

IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2017

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 38%, Мерло 20%, Каберне-Совиньон 40%, Пти Вердо 2%

ТИП ПОЧВЫ

Частично глинистая, частично конгломерат Болгери.

**СИСТЕМА
ВЫРАЩИВАНИЯ**

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

**климатические
условия**

Это был особо засушливый год с длительным периодом отсутствия осадков в летний период и температурой выше 30°C, что привело к более раннему набуханию почек и более быстрому созреванию плодов на лозах ранних сортов винограда, таких как Мерло и Сира. Объем производства снизился примерно на 30%. Понижение температуры в сентябре, которое привело в норму разницу между ночными и дневными показателями, положительно сказалось на сортах Каберне и Пти Вердо, созревающих позднее.

сбор урожая

Урожай собирался в период с 18 августа по 26 сентября 2017 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

Аромат вина этого сезона наполнен тонами ежевики и бузины и пряными нотками кардамона в послевкусии. Мягкая текстура подчеркивает округлую и изящную танинность вина. Его хочется пить сейчас и в последующие годы. В сентябре 2019 года вино все еще очень молодое и характеризуется большим потенциалом выдержки.

**содержание
алкоголя**

14.5%

**общая
кислотность**

4.9 г/л

**уровень
pH**

3.69