



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2020

È l'espressione più pura e diretta del terroir unico di Bibbona. Il gusto particolare dell'uva rende il Pino di Biserno un classico dall'aroma intrigante distinguendosi per il suo ottimo equilibrio e la sua eleganza senza tempo. Condivide l'identità con il suo alter-ego, il Biserno.

ASSEMBLAGGIO PERCENTUALI INDICATIVE

Cabernet Franc 23%, Merlot 38%, Cabernet Sauvignon 22%, Petit Verdot 17%

TIPOLOGIA DEI TERRENI

In parte argillosi, in parte conglomerato di Bolgheri.

ALLEVAMENTO

Il sistema d'impianto è a cordone speronato con densità di 6.500 ceppi/ha.

CONDIZIONI CLIMATICHE

Un'annata moderata con piogge più consistenti nei mesi primaverili che hanno reso le temperature un po' più fresche della media. Poi il caldo è arrivato nei primi mesi di giugno portando con sé la fioritura seppur con un leggero ritardo. L'estate ha registrato temperature nella media con un buono sbalzo termico tra il giorno e la notte. È da considerarsi una buona annata.

VENDEMMIA

La vendemmia è iniziata la seconda settimana di settembre con la raccolta del Merlot, poi abbiamo continuato con il Cabernet Franc e si è conclusa con la raccolta di Cabernet Sauvignon e Petit Verdot la prima settimana di ottobre 2020.

VINIFICAZIONE

Le uve sono state selezionate attentamente sul nastro vibrante in cantina. Diraspatura e pigiatura soffice; fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio tronco-conici per 3-4 settimane a 28°, fermentazione malolattica in barriques per il 25% della massa, la restante quota in acciaio.

AFFINAMENTO

Il vino matura in parte per 12 mesi in barrique di rovere francese nuove e di secondo passaggio, il restante 10% del volume rimane in acciaio.

DETTAGLI

PRIMA ANNATA: 2004

WINEMAKER: HELENA LINDBERG

CONSULENTE: MICHEL ROLLAND

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino dai riflessi porpora, al naso sprigiona una complessità di profumi che spaziano dai frutti rossi maturi, alla macchia mediterranea, fino ad arrivare a delicate note di tabacco e spezie. Al palato è morbido, setoso e gustoso, calibrato nella trama tannica densa ed elegante, lungo nel finale.

ALCOL
14.5%

ACIDITÀ TOTALE
5.0 G/L

PH
3.67