



2015

Sotto la supervisione di Lodovico Antinori, Il Pino di Biserno è prodotto nella nostra Tenuta di Biserno e rappresenta il terroir unico di Bibbona. Il gusto particolare dell'uva rende il Pino il classico vino dell'Alta Maremma. A dispetto della giovane età dei vigneti, il vino è distinto dal suo equilibrio e dalla sua eleganza. Il Pino dimostra il carattere e le potenzialità della Tenuta di Biserno.

Azienda: Tenuta di Biserno

Classificazione: Indicazione Geografica Tipica di Toscana

Uvaggio: 30% Cabernet Franc, 35% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 23% Petit Verdot.

Terreno & vigneti: in parte argillosi, in parte conglomerato di Bolgheri. Il Sistema di impianto è a cordone speronato con densità di impianto è di 6.500 ceppi/ha

Condizioni climatiche: La stagione di crescita ha avuto un buon inizio con germogliamento in condizioni miti e solo con pochi giorni di pioggia durante la primavera. Le favorevoli condizioni hanno permesso una fioritura rapida e una buona allegagione, lo sviluppo vegetativo è stato equilibrato e regolare e la pressione da malattie bassa. Questo equilibrio è stato temporaneamente perso con un'ondata di caldo a luglio e una giornata di abbondanti precipitazioni alla fine di agosto. Un settembre mite, e relativamente asciutto, ha offerto le condizioni per una maturazione equilibrata delle uve. Il 2015 è stato un anno che ha ben ripagato la pazienza di aspettare, lasciando i grappoli appesi e assumendosi non pochi rischi, viste le preoccupanti previsioni del tempo.

Raccolta: nel 2015 la raccolta è iniziata la prima settimana di Settembre ed è terminata la seconda settimana di Ottobre. Tutta la raccolta è stata fatta a mano.

Vinificazione: le uve sono state selezionate attentamente sul nastro vibrante in cantina. Diraspatura e pigiatura soffice; fermentazione in serbatoi di acciaio tronco-conici per 3-4 settimane a 28°, la fermentazione malolattica si è svolta 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 15% del volume rimane in acciaio. L'affinamento in bottiglia dura almeno 6 mesi.

Alcohol: 14,5%

Total Acidity: 4.9 g/L

PH: 3.80

Key Points

Prima vintage: 2004 - Enologo: Helena Lindberg - Consulente: Michel Rolland

Potenzialità invecchiamento: 7/10 anni