



DETTAGLI

PRIMA ANNATA: 2004

WINEMAKER: HELENA LINDBERG

CONSULENTE: MICHEL ROLLAND

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso porpora carico con trasparenze laterali. Vivo e croccante il sentore di vegetale come il peperone verde che si fa sempre più intenso al naso delineandosi con dolcezza. Determinato da toni scuri per quanto riguarda la frutta come la prugna nera essiccata. Fa scorgere, con delicatezza, insistendo nell'esame olfattivo, caratteri speziati che si alternano dalla noce moscata alla stecca di vaniglia. Un bagaglio sensoriale molto accattivante. Vino di struttura e piacevolezza. In bocca entra con decisione, determinato da un sorso fresco e di grande pienezza e morbidezza. Per un tannino vellutato e una beva generosa e perfettamente equilibrata.

IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2018

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 27%, Merlot 38%, Cabernet Sauvignon 12%, Petit Verdot 23%

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

Una stagione nella media, con un inverno che ha seguito i cliché, con temperature sotto lo zero nei primi mesi dell'anno e anche abbondanti piogge. Qualche pioggia di troppo si è registrata nei mesi primaverili alle porte dell'estate. L'estate ha registrato temperature nella norma sui 30 gradi con buono sbalzo termico e ventilazione tra il giorno e la notte. Non si sono registrati stress idrici. Le uve hanno raggiunto una buona maturazione finale. L'annata si è rivelata particolarmente interessante per le varietà di Merlot.

VENDEMMIA

Raccolta fatta a mano in cassette da 15 kg. Merlot nei primi 15 giorni di settembre 2018; Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot dal 25 settembre 2018 al 10 ottobre 2018.

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. L'affinamento in bottiglia dura almeno 6 mesi.

ALCOL

14.5%

ACIDITÀ TOTALE

4.8 G/L

PH

3.75