

IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2022

Come espressione immediata e riconoscibile del terroir unico di Bibbona, il Pino di Biserno stupisce per una notevole complessità aromatica che non trascura profondità ed eleganza nel sorso. Equilibrio e piacevolezza ne raccontano trasversalità e successo.

ASSEMBLAGGIO Prevalenza Cabernet Franc, seguito da Cabernet Sauvignon e Merlot per concludere con una minima parte di Petit Verdot.

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 Dalla fine dell'inverno a metà agosto, la stagione 2022 si è rivelata un'annata secca e calda rispetto alla media, punteggiata dalla pioggia tra aprile e maggio. La bassa piovosità ha scongiurato il rischio di malattie fungine contribuendo allo sviluppo di uve sane e di qualità nonostante una leggera riduzione delle rese. Situazione stabile fino al mese di agosto che ha regalato una piovosità inaspettata a beneficio, in particolare, delle varietà più tardive quali Cabernet Franc, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon, evitando che le piante subissero stress idrico.

VENDEMMIA La vendemmia 2022, rigorosamente svolta a mano nelle ore più fresche della giornata, si è aperta negli ultimi giorni di agosto con la raccolta del Merlot. È proseguita con Cabernet Franc verso metà settembre, per poi concludersi con Petit Verdot e Cabernet Sauvignon alla fine del mese.

VINIFICAZIONE Le uve sono state selezionate attentamente sul nastro vibrante prima della diraspatura. Avendo cura nel mantenere le diverse parcelle separate, seguono fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio per 3-4 settimane a temperatura controllata, fino ad un massimo di 28°C. Successivamente, viene svolta la fermentazione malolattica spontanea.

AFFINAMENTO Il 75% della massa affina in barrique di rovere francese sia nuove che usate per 12 mesi. La restante parte in vasche di acciaio.



PRIMA ANNATA 2004

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Alla vista si presenta di un acceso colore rosso rubino intenso e profondo. Al naso, l'ampio ventaglio aromatico evidenzia note di frutta scura che si uniscono alle spezie ricordando gli odori tipici della macchia mediterranea. In sottofondo, si denota il piacevole aroma lievemente tostato donato dall'affinamento in barrique. All'assaggio risulta pieno, avvolgente e fresco, con una struttura vivace ed una trama tannica in gradevole equilibrio. Di grande persistenza e potenziale di evoluzione.

ALCOL
14.5 %

ACIDITÀ TOTALE
5.2 G/L

PH
3.63