



# IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2022

Вино "Pino di Biserno" наилучшим образом отражает неповторимый терруар Биббоны, поражая своей решающей ароматической сложностью и олицетворяя в каждом глотке свою элегантность и глубину. Сбалансированный состав и приятный вкус вина демонстрируют его трансверсальную подпись и невероятный успех.

**КУПАЖ** преобладание сорта Каберне-Фран в сочетании с Каберне-Совиньон и Мерло с минимальной долей Пти Вердо.

**ТИП ПОЧВЫ** частично глинистая, частично конгломерат Болгери.

**СИСТЕМА ВЫРАЩИВАНИЯ** : формирование виноградного куста по системе "кордон спернато" с плотностью 6500 лоз на гектар.

**КЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ** период с конца зимы до середины августа 2022 года выдался сухим и теплым по сравнению со средним показателем за предыдущие годы. Апрель и май характеризовались наличием достаточного количества осадков. Небольшое количество выпавших осадков позволило избежать риска появления грибковых заболеваний, что способствовало «зарождению» здорового и качественного винограда несмотря на незначительное снижение урожайности. Ситуация оставалась стабильной до наступления августа, принесшего неожиданные осадки, оказавшие благотворное влияние на качество поздних сортов винограда, таких как Каберне-Фран, Пти Верд и Каберне-Совиньон, в результате чего на виноградниках не отмечалось водного стресса.

**СБОР УРОЖАЯ** сбор урожая 2022 года проходил исключительно вручную в прохладное время суток. Он начался в последние дни августа сбором сорта Мерло, продолжился в середине сентября сбором Каберне-Фран и завершился в конце месяца сбором сортов Пти Вердо и Каберне-Совиньон.

**ПРОИЗВОДСТВО ВИНА** перед началом процесса гребнеотделения каждый сорт винограда проходит строгий отбор на винодельне при помощи вибрирующих столов. Алкогольное брожение и мацерация каждого сорта происходит отдельно в резервуарах из нержавеющей стали в течение 3 - 4 недель при контролируемой температуре до 28°C, затем происходит самопроизвольная малолактическая ферментация.

**ВЫДЕРЖКА** 75% от общего объема вина выдерживается в течение 12 месяцев в новых и старых бочках из французского дуба, оставшаяся часть - в резервуарах из нержавеющей стали.

**ГОД ПОЛУЧЕНИЯ ПЕРВОГО УРОЖАЯ** 2004

## ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ОСОБЕННОСТИ

на внешний вид это вино насыщенного ярко-красного цвета. В аромате преобладает букет темных фруктов, дополняемый деликатными нотами специй, напоминающих о средиземноморском маквисе. На заднем плане вина ощущается характерный аромат, обусловленный контактом с древесиной бочек. На вкус это полное и обволакивающее вино с невероятной свежестью и хорошо сбалансированной танинной текстурой. Вино обладает хорошей устойчивостью и имеет большой потенциал старения.

СОДЕРЖАНИЕ  
АЛКОГОЛЯ  
14.5 %

ОБЩАЯ  
КИСЛОТНОСТЬ  
5.2 г/л

УРОВЕНЬ PH  
3.63