

# Il Barbiglione

DOC TERRE DI PISA  
ROSSO  
2015



È il vino più rappresentativo di Usiglian del Vescovo, sicuramente quello che ne incarna meglio l'unicità delle uve cresciute nei terreni sabbiosissimi, di derivazione marina, con forte presenza di conchiglie. Il Barbiglione è un vino armonico, elegante con stupefacente eleganza e che lascia un ricordo di sé incredibile ed indelebile

*"Un buon vino è come un buon film: dura un istante e ti lascia in bocca un sapore di gloria; è nuovo ad ogni sorso e, come avviene nei film, nasce e rinasce in ogni assaggiatore"*

Federico Fellini  
regista e sceneggiatore (1920-1993)



#### Assemblaggio (percentuali indicative):

Syrah 75%, Cabernet Sauvignon 15%, Merlot 10%



#### Natura dei terreni:

Sabbiosi, di derivazione marina con una fortissima presenza di conchiglie.



#### Altitudine dei vigneti media:

255 metri s.l.m.



#### Allevamento:

Le viti sono allevate a Guyot, con densità di 5000 ceppi per ettaro, i vigneti sono completamente inerbiti. La resa di uva per ettaro nel 2015 è stata di circa 48 quintali.



#### Condizioni climatiche:

Dopo una primavera decisamente siccitosa e con temperature appena sopra le medie storiche, i mesi estivi hanno registrato temperature ben al di sopra della media e piovosità appena più alta della media. Il periodo di vendemmia asciutto ha permesso di svolgere le operazioni di vendemmia in maniera puntuale e precisa. La ventilazione è stata notevole. Nello specifico le uve Syrah nel 2015 sono maturate in epoca classica e la qualità delle varie uve è stata ottimale.



#### Vendemmia:

Raccolta effettuata a mano in ceste da 10 kg. Il Syrah nel 2015 è stato raccolto tra il 16 ed il 20 di Settembre, il Cabernet Sauvignon tra il 26 Settembre ed il 2 di Ottobre, il Merlot tra il 5 e il 9 settembre.



#### Vinificazione:

Dopo una scrupolosa selezione degli acini su tappeto di cernita, le uve sono state diraspate e pigiate sofficemente. La fermentazione alcolica è avvenuta in parte in serbatoi di acciaio ed in parte in tini troncoconici in rovere. La fermentazione malolattica ha avuto luogo in serbatoi di cemento



#### Affinamento:

Il vino si è evoluto per 12 mesi in barriques e tonneaux per un terzo nuovi, per un terzo di primo passaggio e per un terzo di secondo passaggio. Dopo aver riposato per 18 mesi in bottiglia il Barbiglione ha finalmente raggiunto i calici dei nostri clienti.



#### Appunti di degustazione:

All'analisi visiva il colore del vino si presenta brillante e complesso, rosso rubino intenso, con sfumature violacee ed accenni di granata. Il bouquet è intenso e complesso, con in evidenza i piccoli frutti rossi come mirtillo, ribes e mora, con esplicite note balsamiche di macchia mediterranea, elicriso e lentisco in particolar modo. In questa annata il temperamento marino si avverte distintamente con note iodate. Piacevolissimi i profumi terziari di tabacco e cioccolato. Vino di estrema eleganza, con tannini levigati e addomesticati dal tempo e dalla umana sapienza. In bocca le sensazioni sono di grande fruttuosità e di piacevole sapidità, il vino nel finale ci prende per mano e ci accompagna amorevolmente al sorso successivo.

Direttore di produzione: Francesco Lomi  
Consulente enologo: Federico Ricci  
Prima annata prodotta: 2009



I vini di Usiglian del Vescovo sono certificati  
biologici a partire dall'annata 2020  
[www.usigliandelvescovo.it](http://www.usigliandelvescovo.it)

ALCOL

14%

ACIDITÀ  
TOTALE  
5.4 g/l

ZUCCHERI  
TOTALI  
0,2 g/l