

Il Barbiglione

DOC TERRE DI PISA
ROSSO
2016



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

"Amo sulla tavola, quando si conversa, la luce di una bottiglia di intelligente vino"

Pablo Neruda
poeta (1904-1973)



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 2016 è stata di circa 50 quintali.



Condizioni climatiche:

Dopo una primavera in linea con i valori storici per quanto riguarda la piovosità e con temperature appena al di sopra delle medie storiche, i mesi estivi hanno registrato temperature nella norma e piovosità appena più bassa della media storica. Soprattutto si sono registrate notevoli escursioni termiche tra temperature diurne e notturne. Il periodo di vendemmia relativamente asciutto ha permesso di fare una vendemmia ottimale. La ventilazione è stata notevole. Nello specifico le uve Syrah nel 2016 sono maturate nel periodo in cui ci si aspettava e la qualità delle varie uve è stata perfetta.



Vendemmia:

Raccolta effettuata a mano in ceste da 10 kg. Il Syrah nel 2016 è stato raccolto tra il 14 ed il 20 di Settembre, il Cabernet Sauvignon tra il 23 Settembre ed il 4 di Ottobre, il Merlot tra il 3 e il 9 di 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 14 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 multiforme, con note ematiche, di piccoli frutti rossi, in special modo il mirtillo. Le note balsamiche di macchia mediterranea sono palesi e ricordano il lentisco. In questa annata è notevole il sentore iodato che ricorda un vento di mare. I profumi terziari si esprimono in cuoio, tabacco e cioccolato. Vino di ricercatezza e slancio. In bocca le sensazioni sono di buon frutto e di grande sapidità, il finale ci lascia stupiti e gratificati.

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



**USIGLIAN
DEL VESCOVO**

I vini di Usiglian del Vescovo sono certificati
biologici a partire dall'annata 2020
www.usigliandelvescovo.it

ALCOL

14%

ACIDITÀ
TOTALE

5.27 g/l

ZUCCHERI
TOTALI

0,3 g/l