

Il Barbiglione

DOC TERRE DI PISA
ROSSO
2017



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

"Vino pazzo che suole spingere anche l'uomo molto saggio a intonare una canzone e a ridere di gusto, e lo manda su a danzare e lascia sfuggire qualche parola che era meglio tacere"

Omero, poeta (VII secolo a.C.)



Assemblaggio (percentuali indicative):

Syrah 100%



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 2017 è stata di circa 43 quintali.



Condizioni climatiche:

La primavera del 2017 è stata molto calda e decisamente siccitosa, con precipitazioni dimezzate rispetto alle medie osservate, a cui è seguita un'estate bollente, con 3 importanti ondate di calore e con precipitazioni più che dimezzate rispetto allo storico. Il periodo di vendemmia, anch'esso asciutto, è stato anticipatissimo rispetto al comune. La ventilazione è stata notevole. Nello specifico le uve Syrah nel 2017 sono maturate molto precocemente e la qualità del Syrah è stata ottimale.



Vendemmia:

Raccolta effettuata a mano in ceste da 10 kg. Il Syrah nel 2017 è stato raccolto tra il 28 ed il 31 di Agosto.



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 carico e intrigante, in primo piano troviamo mirtillo, ribes e mora, con note balsamiche che ricordano la macchia mediterranea. Il carattere marino viene fuori con veemenza. Sono presenti anche i profumi terziari di tabacco e cioccolato. Vino di distinzione, con tannini addolciti dal tempo e dalla umana tecnica. In bocca le sensazioni sono di bella fruttosità e speziatura e di notevole sapidità, il vino ha una grande chiusura con un colpo di scena finale che ne imprime il ricordo indelebile.

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

0,36 g/l