

# Il Barbiglione

DOC TERRE DI PISA  
ROSSO  
2018



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

*"Il vino è un composto di umore e luce"*

**Galileo Galilei**  
scienziato pisano (1564 - 1642)



**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 2018 è stata di circa 45 quintali.



**Condizioni climatiche:**

Dopo una primavera molto piovosa e piuttosto calda, è seguita un'estate decisamente calda con picchi oltre i 30 gradi ma con un buon sbalzo termico e con precipitazioni inferiori alla media. La ventilazione è stata particolarmente buona. Nello specifico le uve Syrah nel 2018 hanno avuto un'ottima performance.



**Vendemmia:**

Raccolta effettuata a mano in ceste da 10 kg. Il Syrah nel 2018 è stato raccolto tra l'8 ed il 13 di settembre.



**Vinificazione:**

Dopo una scrupolosa selezione degli acini su tappeto di cernita, le uve sono state diraspate e pigiate sofficientemente, 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 bottiglie 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, di frutti rossi con ribes e mirtillo in evidenza, notevoli sono le sensazioni di pepe bianco, cardamomo e macchia mediterranea e la nota iodata emerge chiara. Si avvertono anche profumi terziari di tabacco, cuoio e cioccolato. Vino di grande eleganza con trama tannica fitta ed avvolgente. I sapori principali sono fruttati e speziati, il finale è fresco e vibrante.

**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](http://www.usigliandelvescovo.it)

ALCOL

14,5%

ACIDITÀ  
TOTALE

4,65 g/l

ZUCCHERI  
TOTALI

0,1 g/l