

Il Barbiglione

DOC TERRE DI PISA
ROSSO
VINO BIOLOGICO
2020



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

"Credo che molta felicità sia agli uomini che nascono dove si trovano i vini buoni."

Leonardo da Vinci
genio toscano (1452 - 1519)



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 2020 è stata di circa 40 quintali.



Condizioni climatiche:

Dopo un inverno più piovoso della media, la primavera 2020 è stata invece decisamente calda e seccata. Il mese di Giugno ha visto invece un leggera flessione delle temperature medie. L'Estate si è presentata torrida e decisamente seccata. La ventilazione è stata discreta. Nello specifico le uve Syrah nel 2020 sono maturate in epoca piuttosto precoce, ma le escursioni termiche hanno permesso un ottimo acculo di precursori aromatici.



Vendemmia:

Raccolta effettuata a mano in ceste da 10 kg. Il Syrah nel 2020 è stato raccolto tra il 8 ed il 13 di Settembre.



Vinificazione:

Dopo una scrupolosa selezione degli acini su tappeto di cernita, le uve sono state diraspate e pigiate soffocemente, 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. Il Bouquet è intenso e complesso, con la frutta rossa evidente, in special modo il mirtillo, notevoli sono le sensazioni di pepe e macchia mediterranea. Il carattere sapido e minerale è molto evidente. Si avvertono anche profumi terziari di tabacco e cioccolato. Vino di notevole importanza, con una beva scorrevole ma al contempo molto complessa, i tannini levigati dal tempo e dalla tecnica di produzione, sono vellutati e mai invadenti. In bocca le sensazioni sono di ottima speziatura e notevole fruttosità, il finale è fresco, invitante con una bellissima persistenza gustativa.

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

14,5%

ACIDITÀ
TOTALE

4,54 g/l

ZUCCHERI
TOTALI

0,1 g/l