



# COLLEMEZZANO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

ColleMezzano è una delle etichette più espressive e identitarie di Tenuta di Biserno. Nasce da una proprietà entrata a far parte della Tenuta nel 2019, su cui erano già presenti vigneti di varietà internazionali, piantati all'inizio degli anni '90.

Il vino proviene da appezzamenti situati nella zona omonima, circa 10 km a nord di Bibbona, caratterizzata da esposizioni ideali e da suoli ricchi di argilla e minerali. ColleMezzano è un vino di grande eleganza e delicatezza, che riflette appieno la filosofia produttiva della Tenuta: precisione, profondità e fedeltà al territorio.

**UVAGGIO** Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon (in proporzioni variabili a seconda dell'annata)

**ALTITUDINE DEI VIGNETI** 80–120 m s.l.m.

**TIPO DI SUOLO** Argillo-sabbioso con alta presenza di scheletro composto da piccoli ciottoli alluvionali; ottima capacità drenante.

**ESPOSIZIONE** Vista mare / Sud-Ovest.

- VINIFICAZIONE**
- **FERMENTAZIONE**  
in tini di acciaio inox a temperatura controllata.
  - **MACERAZIONE SULLE BUCCE**  
3–4 settimane.
  - **AFFINAMENTO**  
12–16 mesi in barrique di rovere francese (in parte nuove).
  - **ULTERIORE AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA**  
minimo 12 mesi.

- NOTE DI DEGUSTAZIONE**
- **COLORE**  
Rosso rubino profondo con riflessi violacei.
  - **PROFUMO**  
Bouquet complesso, con note di frutti rossi, grafite, spezie dolci e sfumature balsamiche e minerali.
  - **GUSTO**  
Strutturato e avvolgente, con tannini vellutati e una lunga persistenza. Ottimo equilibrio tra potenza velata e finezza, con una caratteristica nota salina nel finale.
  - **TEMPERATURA DI SERVIZIO**  
16–18°C.
  - **POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO**  
Oltre 15 anni.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI** Ottimo anche da meditazione, si abbina perfettamente a piatti di carne importanti, selvaggina, brasati, carré d'agnello e formaggi stagionati.