

COLLEMEZZANO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO



ColleMezzano — одно из самых выразительных и аутентичных вин хозяйства Tenuta di Biserno. Вино производится с участка, вошедшего в состав хозяйства в 2019 году, где с начала 90-х годов выращиваются международные сорта винограда.

Участки расположены в одноимённой местности, примерно в 10 км к северу от Биббона, с идеальной экспозицией и почвами, богатыми глиной и минералами. ColleMezzano — это элегантное и утонченное вино, которое полностью отражает философию хозяйства: точность, глубина и приверженность терруару.

СОРТА ВИНОГРАДА

Каберне Фран, Мерло, Каберне Совиньон (в различных пропорциях в зависимости от года)

ВЫСОТА ВИНОГРАДНИКОВ

80–120 м над уровнем моря.

ТИП ПОЧВЫ

Глинисто-песчаная с высоким содержанием каменистых включений из мелкой гальки; отличная дренажная способность.

ЭКСПОЗИЦИЯ

Вид на море / Юго-запад.

ВИНИФИКАЦИЯ

- **ФЕРМЕНТАЦИЯ**
В стальных резервуарах при контролируемой температуре.
- **МАЦЕРАЦИЯ НА КОЖИЦЕ**
3–4 недели.
- **ВЫДЕРЖКА**
12–16 месяцев во французских дубовых бочках (частично новые).
- **ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ВЫДЕРЖКА В БУТЫЛКЕ**
не менее 12 месяцев.

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

- **ЦВЕТ**
Глубокий рубиновый с фиолетовыми оттенками.
- **АРОМАТ**
Сложный букет с нотами красных фруктов, графита, сладких специй, бальзамических и минеральных нюансов.
- **ВКУС**
Структурированный и обволакивающий, с бархатистыми танинами и длительным послевкусием. Отличный баланс между скрытой мощью и изысканностью, с характерной солоноватой нотой в конце.
- **ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ**
16–18°C.
- **ПОТЕНЦИАЛ ВЫДЕРЖКИ**
Более 15 лет.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СОЧЕТАНИЯ

Отлично подходит для медитации, хорошо сочетается с насыщенными мясными блюдами, дичью, тушёным мясом, корейкой ягнёнка и выдержанными сырами.