



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2007

这是与我们酒庄同名的葡萄酒，代表着酒庄的身份标志。以经典的波尔多混酿推出，葡萄来自最合适这种混酿的葡萄园。呈现出一种非凡的葡萄酒，一些罕见的特质完美融合：细腻、优雅、层次丰富、密度、醇度、绵长和清爽感。

调配 品丽珠 40%，梅洛 30%，赤霞珠 23%，小维多 7%

土壤类型 部分为黏土，部分为保格利地区的砾岩。

栽培 种植系统采用单高登树形，密度为6,500株/公顷。

气候条件 对于葡萄种植来说，这是一个非常好的年份，未出现极端的天气条件。夏初的特点有些小雨，随后天气晴好，直到收成结束。葡萄是单宁达到极佳成熟度时进行的采摘。

葡萄收获 手工采摘，装入15 Kg的箱子，自2007年9月中旬至10月初。

酿造 葡萄在酒庄的振动传送带上经过精心挑选。去皮和轻压；在圆锥形钢罐中于28°C的温度进行酒精发酵3-4周，总量的80%在大橡木桶中进行苹果酸乳酸发酵，其余部分在钢桶中发酵。

陈化 葡萄酒在新法国橡木桶中经过15个月。该酒在瓶中陈化至少6个月后才能出售。

细节

首个年份: 2006

酿酒师: HELENA LINDBERG

顾问: MICHEL ROLLAND

品酒评价

2007年份的单宁具有出色的成熟度，并保持了新鲜感、清醒性和平衡感。这款葡萄酒浓烈，但结构细密。

酒精

15%

总酸度

4.9 G/L

PH值

3.79