



# BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

## 2009

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**  
参考百分比 品丽珠 29%，梅洛 34%，赤霞珠 30%，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** 正常的冬季，多雨且温度未到零下；春季气温变化不大，使得发芽较早（四月中旬），但后续阶段与往年相符。初夏时无雨且气温正常（低于30°C）。七月初的降雨使白天的温度达到大约30°C，夜间为23°C。八月最后两周非常炎热，温度达34-35°C，给葡萄园带来了一些压力，与2008年相比，梅洛的采摘提前了5-7天。九月中旬50毫米的降雨，帮助单宁稳定成熟，同时也使果皮完美成熟，尤其是在品丽珠和赤霞珠，采摘时间非常理想。

**葡萄收获** 手工采摘，装入15 Kg的箱子，自2009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45%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

璀璨的红宝石色。闻起来气味浓郁，并散发出独特的水果和香料的清香：樱桃、红醋栗、黑莓、巧克力、咖啡和黑胡椒。柔顺的单宁和良好的酸度为精致的味道赋予了个性和质感。这款葡萄酒呈现出优雅的平衡感和醇厚而持久的余味。

| 酒精    | 总酸度     | PH值  |
|-------|---------|------|
| 14.5% | 4.8 G/L | 3.80 |