



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2010

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 31%，梅洛 35%，赤霞珠 28%，小维多 6%

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 冬季异常寒冷，随后春季气温也低于正常值，导致发芽和开花都比较晚。在整个生长季节，降雨均高于平均水平，致使植株生长的更大更长。由于采取严格而及时的干预措施来管理叶子数量和产量，使植物检疫风险保持在较低水平。与正常年份相比，收获的开始时间较晚，但尽管九月份降雨充沛，但我们仍能够在多酚成熟度最佳时进行采摘，并且糖含量低于以前的年份，从而获得了细腻而平衡的葡萄酒。

葡萄收获 手工采摘，装入15 Kg的箱子，自2010年9月第二周至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40%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 葡萄酒在法国橡木桶中经过15个月，其中60%为新桶，其余的则为用过一年的旧桶。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

浓重的红宝石色。闻起来层次丰富，散发着黑莓、现磨咖啡和甘草的香味。口感质地优雅，单宁丝滑，酸度良好，回味带有矿物质味道且绵长持久。

酒精

14.5%

总酸度

4.9 G/L

PH值

3.70