



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2012

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 33%，梅洛 34%，赤霞珠 28%，小维多 5%

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 2012年从异常寒冷干燥的冬天开始。随着春季的到来，干燥的土壤迅速变暖，从而使发芽的时间相对较早，与2011年相同，但比2009年和2010年提前了一周。五月的降雨帮助葡萄藤度过了一个相对干燥的夏天。夏季的平均气温较为适宜，仅在八月底的几天里出现了35°C以上的峰值。九月初的小雨对葡萄藤产生了积极作用，从而使葡萄多酚达到成熟。

葡萄收获 手工采摘，装入15 Kg的箱子，自2012年8月最后一周至10月3日。

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20%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80%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

闻起来具有浓郁且层次丰富的黑色水果味道，并且随后会散发出烘烤和辛辣的气味。在2015年6月品尝时，该酒依然年轻。单宁均衡且细腻。

酒精	总酸度	PH值
14.5%	5.0 G/L	3.72