



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2013

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，葡萄来自最适合这种混酿的葡萄园。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 37%，梅洛 33%，赤霞珠 21%，小维多 9%

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 冬季和春季多雨，为土壤提供了良好的水分储备。夏季温度恢复到“正常”水平，而没有了最近几年中的高热。八月最后一周的降雨延长了葡萄藤的成熟过程。整个九月份始终伴随着好天气。所有这些气候条件结合在一起，让我们收获了成熟度极佳并且含糖量、多酚成熟度和酸度之间具有良好平衡的果实。

葡萄收获 手工采摘，装入15 Kg的箱子，自2013年9月第一周至10月第二周。

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60%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90%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

优雅特质尽显无遗。酒体呈强烈的紫红色，闻起来香气浓郁，带有黑色水果味，并且随后会散发出烘烤和辛辣的气味。在口中明显感觉到柔滑如丝的质感，并伴有极其鲜爽的单宁。

酒精	总酸度	PH值
14.5%	4.7 G/L	3.68