



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2014

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 23%，梅洛 50%，赤霞珠 18%，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 这一地区全年的不利气候使2014年成为一个充满挑战的年份，尽管如此仍收获了积极的成果。

葡萄收获 手工采摘，自2014年9月第二周至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

闻起来气味浓郁且层次丰富，并散发出独特的红色水果、樱桃、李子清香和香料味道。口感极其细腻和谐，单宁丝滑，余味均衡悠长。

| 酒精 | 总酸度 | PH值 |
|-------|---------|------|
| 14.5% | 5.2 G/L | 3.83 |