



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2015

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 30%，梅洛 36%，赤霞珠 28%，小维多 8%

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 春季降雨几天，葡萄对七月的高温反应非常好，并且受益于8月底一天充沛的降雨，使土壤变凉并令温差重新恢复平衡。温和且相对干燥的九月为葡萄的平衡成熟提供了条件。

葡萄收获 手工采摘，自2015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75%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

果香浓郁，主要水果味道清晰可鉴，例如樱桃、黑莓和黑李子。香料和烟草的香气兼具精确度和集中度。

酒精

15%

总酸度

5.2 G/L

PH值

3.65