



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2016

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 30%，梅洛 36%，赤霞珠 30%，小维多 4%

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 2016这一年份的特点是冬季温和，春季凉爽多雨，直到初夏。春季的雨水令葡萄藤生长平衡，并因此毫无压力地度过了炎热干燥的七月和八月。八月相对凉爽的夜晚有助于保持鲜果的味道。收获的葡萄浓度极高，且单宁品质好。

葡萄收获 手工采摘，自2016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65%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85%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

这一年份带来了精确、优雅和清晰。酒香柔和浓郁，从深处弥漫出层次浓厚的深色水果、甜香料，巧克力和焦油味道。

酒精	总酸度	PH值
14.5%	5.2 G/L	3.64