



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2017

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 29%，梅洛 34%，赤霞珠 30%，小维多 7%

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 这是一个全年都特别干燥的年份，特别是夏季没有降雨，温度超过30度。这导致梅洛和西拉等早熟品种的植株提前发芽和快速成熟。产量约下降30%。成熟较晚的解百纳品种和小维多，得益于9月份的温度下降，从而重新平衡了昼夜间的温度变化。

葡萄收获 全手工采摘，始于从2017年8月20日开始的梅洛，结束于9月25日的赤霞珠。

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85%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

呈紫红色，并带有紫色渐变。立即散发出地中海灌木丛、苜蓿和迷迭香的香气。还伴有诸如莫雷洛、樱桃等小浆果和香草等软香料的的味道。演化继续，带着可和烘烤的微妙感受。所有这些都经过极其慎重和精细的配比，同时还考虑了新橡木桶几乎独有的陈化作用。馥郁且劲爽。吸饮的清爽感充斥口腔，并回味悠长。这是一款张力十足且生动活泼的葡萄酒，具有良好的酸度，保证令您的味蕾震颤。

酒精	总酸度	PH值
14.5%	5.2 G/L	3.50