



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2019

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 32%，梅洛 30%，赤霞珠 32%，小维多 6%

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 这是一个温和的年份，春季月份降雨适中，使气温略低于平均水平。然后，温度在六月初开始上升，带来了开花，尽管稍有延迟。夏季的平均气温昼夜温差很大。可认为这是一个好年份。

葡萄收获 2019年9月第二周梅洛的采摘标志着收获的开始。小维多在9月的最后几天采摘。9月最后一周和10月第一周采摘的品丽珠和赤霞珠则标志着收获季的结束。

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15%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

呈现通常的红宝石色，浓重且生动，芳香体现强烈。闻起来带有别具特色的成熟红色水果的新鲜香味，并伴有让人联想到林下灌木丛的香气。口感可口，单宁质地恰到好处，浓郁优雅。回味宜人且悠长。

酒精	总酸度	PH值
14.5%	5.2 G/L	3.62