



# BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

## 2021

这款酒是酒庄的象征，也是酒庄最珍贵的标志性葡萄酒，采用波尔多混酿工艺，从最适宜的土壤中选取最优质的葡萄酿制而成。这是一款非凡而罕见的葡萄酒，细腻与复杂的完美结合。它集合了精准的优雅和可识别的持久性，适用于令人难忘的场合。

**混合比例**  
参考百分比

由品丽珠 (Cabernet Franc) 35%、梅 (Merlot) 32%、赤霞珠 (Cabernet Sauvignon) 29%和小维多 (Petit Verdot) 4%酿制而成。

**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**

2021年的冬季温和多雨，春季气温低于平均水平，三月末至四月初间歇性地出现天气回暖并伴随有规律的降雨，因此葡萄的发芽起始阶段进展较慢。从五月底开始，炎热干燥的夏季天气一直持续到收获的最后阶段。得益于冬春两季的降雨和昼夜温差，葡萄植株获得了宝贵的水源储备，没有受到缺水的负面影响。对于Biserno酒庄而言，2021年的确是具有显著平衡性的年份。

**葡萄收获**

葡萄收获的标志始于一天中最凉爽的时间进行，从九月的第一周开始采摘梅洛，随后是品丽珠、小维多，最后在10月初采摘赤霞珠。

**酿造**

在除梗之前，葡萄在酒庄的振动传送带上经过精心挑选。为了保持各个葡萄产区的独特性，随后，将葡萄放入钢罐中进行酒精发酵和浸渍，持续3-4周，最高温度控制在28°C。自发的苹果酸乳酸发酵部分在橡木桶中进行，另一部分在钢桶中进行。

**陈化**

葡萄酒在精选的法国橡木桶中陈化15个月，其中70%为新桶，其余为旧桶。在经过精心挑选的混酿之后，葡萄酒装瓶。

首个年份 2006

### 品酒评价

在玻璃杯中，葡萄酒呈现深沉、浓烈、活泼的宝石红色。扑鼻而来的是浓郁而优雅的复杂香气。成熟的黑色和浆果、草本植物和香料的芳香扑面而来，并伴随着烘烤和酥皮糕点的味道，随后是在橡木桶中陈化的细腻香气。口感细腻而饱满，柔顺的单宁清爽宜人，忍不住让人细细品尝。平衡、和谐、细腻且表现力十足，并能够不断演变。

**酒精**  
14.5 %

**总酸度**  
5.8 g/L

**Ph值**  
3.52