



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2007

Dieser Rotwein trägt unseren Namen und stellt das Erkennungszeichen des Weinguts dar. Er entstand als klassische Bordeaux-Cuvée aus Rebsorten, die aus den am besten geeigneten Weinbergen stammen. Das Ergebnis ist ein bemerkenswerter Wein mit einer Kombination von Merkmalen, die selten zu finden sind: Finesse, Eleganz, Komplexität, Dichte, Intensität, Abgang und Frische.

ASSEMBLAGE Cabernet Franc 40%, Merlot 30%, Cabernet
UNGEFÄHRE
PROZENTANTEILE Sauvignon 23%, Petit Verdot 7%

BODENTYP Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

REBERZIEHUNG Kordonerziehung ist mit einer Dichte von 6.500 Pflanzen pro Hektar.

KLIMATISCHE
BEDINGUNGEN Ein sehr guter Jahrgang für den Wein ohne extreme Wetterbedingungen. Der Beginn des Sommers war geprägt von etwas Regen, gefolgt von gutem Wetter bis zum Ende der Weinlese. Die Trauben konnten bei optimaler Reife der Tannine geerntet werden.

LESE Die Lese erfolgte von Hand in 15-kg-Kisten von Mitte September 2007 bis Anfang Oktober 2007.

VINIFIZIERUNG Die Trauben wurden sorgfältig auf dem Rüttelband im Weinkeller ausgewählt. Abbeeren und sanftes Pressen; alkoholische Gärung in konischen Gärbehältern aus Edelstahl für 3-4 Wochen bei 28°C; malolaktische Gärung in Barriques für 80% der Masse, der Rest in Stahl.

AUSBAU Der Wein reifte 15 Monate in neuen französischen Eichenfässern. Bevor er vermarktet wird, reift der Wein mindestens 6 Monate in der Flasche.

EINZELHEITEN

ERSTER JAHRGANG: 2006

WINEMAKER: HELENA LINDBERG

BERATER: MICHEL ROLLAND

ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Der Jahrgang 2007 zeichnet sich durch eine hervorragende Reifung der Tannine mit erhaltener Frische, Klarheit und Ausgewogenheit aus. Dieser Wein ist konzentriert, aber fein strukturiert und kompakt.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	PH-WERT
15%	4.9 G/L	3.79