



# BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

## 2008

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 37%, Merlot 33%, Cabernet  
**UNGEFÄHRE**  
**PROZENTANTEILE** Sauvignon 15%, Petit Verdot 15%

**BODENTYP** Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

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

**KLIMATISCHE**  
**BEDINGUNGEN** Im Vergleich zu den Vorjahren gab es 2008 bis Ende Juni Regenfälle, was zu einer späteren Blüte führte. Die Sommertemperaturen lagen mit 18°C nachts und 28-30°C tagsüber im saisonalen Durchschnitt.

**LESE** Die Lese erfolgte von Hand in 15-kg-Kisten von Mitte September 2008 bis Anfang Oktober 2008.

**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 65% 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

Brillante rubinrote Farbe. Das Bouquet ist intensiv und komplex, gekennzeichnet durch klare Noten von roten Früchten, Schokolade und Gewürzen. Am Gaumen ist der Wein komplex mit starken, aber eleganten, Tanninen, mineralisch und mit einem intensiven und anhaltenden Abgang. Alterungspotential: Ein junger Wein, der ab 2011 getrunken werden sollte, aber in den kommenden Jahren seine Komplexität entwickeln wird.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	PH-WERT
15%	5.1 G/L	3.70