



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2015

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 UNGEFÄHRE PROZENTANTEILE

Cabernet Franc 30%, Merlot 34%, Cabernet Sauvignon 28%, Petit Verdot 8%

BODENTYP

Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

REBERZIEHUNG

Kordonerziehung ist mit einer Dichte von 6.500 Pflanzen pro Hektar.

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN

Nach einigen Regentagen im Frühjahr reagierten die Trauben sehr gut auf die hohen Temperaturen im Juli und profitierten von einem Tag mit reichlich Regen Ende August. Dieser trug dazu bei, den Boden abzukühlen und die Temperatur wieder ins Gleichgewicht zu bringen. Ein milder und relativ trockener September bot die besten Voraussetzungen für eine ausgewogene Reifung der Trauben.

LESE

Die Lese von Hand erfolgte von der ersten Septemberwoche 2015 bis zur zweiten Oktoberwoche 2015.

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 60% der Masse, der Rest in Stahl.

AUSBAU

Der Wein reifte 15 Monate in französischen Eichenfässern, davon 75% in neuen und der Rest in ein Jahr alten Fässern. 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

Gut wahrnehmbare primäre Fruchtnoten wie Kirsche, Brombeere und dunkle Pflaume. Der Duft von Gewürzen und Tabak verbindet sich mit Präzision und Konzentration.

ALKOHOLGEHALT

15%

GESAMTSÄUREGEHALT

5.2 G/L

PH-WERT

3.65