



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2016

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 30%, Merlot 36%, Cabernet
UNGEFÄHRE
PROZENTANTEILE Sauvignon 30%, Petit Verdot 4%

BODENTYP Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

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

KLIMATISCHE
BEDINGUNGEN Der Jahrgang 2016 war bis zum Frühsommer von einem milden Winter und einem kühlen und regnerischen Frühling geprägt. Der Frühlingsregen ermöglichte ein ausgewogenes Wachstum der Reben, die in den heißen und trockenen Monaten Juli und August ohne Stress wachsen konnten. Die relativ kühlen Nächte im August trugen dazu bei, die Aromen von frischem Obst zu erhalten. Bei der Lese hatten die Trauben eine sehr gute Konzentration und gute Tannine.

LESE Die Lese von Hand erfolgte von der ersten Septemberwoche 2016 bis zur zweiten Oktoberwoche 2016.

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 französischen Eichenfässern, davon 85% 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

Dieser Jahrgang bietet Präzision, Anmut und Klarheit. Das Bouquet öffnet sich weich und reichhaltig aus der Tiefe mit dicken Schichten dunkler Früchte, süßer Gewürze, Schokolade und Teernoten.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	PH-WERT
14.5%	5.2 G/L	3.64