



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2017

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 29%, Merlot 34%, Cabernet
UNGEFÄHRE
PROZENTANTEILE Sauvignon 30%, Petit Verdot 7%

BODENTYP Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

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

KLIMATISCHE
BEDINGUNGEN Über das ganze Jahr war es besonders trocken, mit Spitzen ohne Niederschlag im Sommer und Temperaturen über 30 Grad. Dies führte zu einer frühen Knospung der Pflanzen und einer raschen Reifung der frühen Sorten wie Merlot und Syrah. Dabei ging die Produktion um rund 30% zurück. Die später reifenden Rebsorten wie Cabernet und Petit Verdot profitierten von dem Temperaturabfall im September, der die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht wieder ins Gleichgewicht brachte.

LESE Die Lese erfolgte von Hand, beginnend mit dem Merlot am 20. August 2017 bis zum Cabernet Sauvignon am 25. September 2017.

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 85% 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

Purpurrot mit violetten Nuancen. Sofort bemerkt man Noten von mediterraner Macchia, Luzerne und Rosmarin. Dazu kommen Fruchtnoten wie Sauerkirsche und weiche Gewürze wie Vanille. Die Entwicklung setzt sich mit feinen Noten von Kakao und Röstaromen fort. Alle Noten sind durch äußerste Zartheit und eine perfekte Dosierung gekennzeichnet, was auch auf die fast ausschließliche Reife in neuen Barriques zurückzuführen ist. Balsamische Noten und viel Kraft. Bei der Verkostung viel Frische, die sich mit großer Dynamik durchsetzt und anhält. Ein spannender Wein mit einer guten Säure, die einen lebhaften Eindruck am Gaumen garantiert.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	PH-WERT
14.5%	5.2 G/L	3.50