



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2018

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 28%, Merlot 32%, Cabernet Sauvignon 35%, Petit Verdot 5%

BODENTYP

Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

REBERZIEHUNG

Kordonerziehung ist mit einer Dichte von 6.500 Pflanzen pro Hektar.

**KLIMATISCHE
BEDINGUNGEN**

Ein durchschnittliches Jahr mit einem typischen Winter, mit negativen Temperaturen in den ersten Monaten des Jahres und reichlich Regen. In den Frühlingsmonaten vor dem Sommer gab es etwas zu viel Regen. Im Sommer lagen die Temperaturen im normalen Bereich von 30 Grad, mit guten Temperaturänderungen und Luftströmen zwischen Tag und Nacht. Es wurde kein Wasserstress beobachtet. Die Trauben erreichten eine gute Endreife. Der Jahrgang erwies sich als besonders interessant für die Rebsorte Merlot.

LESE

Lese per Hand in 15-kg-Kisten. Merlot in den ersten 15 Tagen des Septembers 2018; Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot vom 25. September 2018 bis zum 10. Oktober 2018.

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 89% 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

Der Wein mit seiner lebendigen purpurroten Farbe ist von großer aromatischer Komplexität, ein charakteristisches Merkmal des Jahrgangs. Im Glas setzt er sofort Noten von mediterraner Macchia, Luzerne und Rosmarin frei. Dazu kommen Fruchtnoten wie Sauerkirsche und weiche Gewürze wie Vanille. Die Entwicklung setzt sich mit feinen Noten von Kakao und Röstaromen fort. Bei der Verkostung hat der Wein eine gute umhüllende und ausgewogene Tanninstruktur.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	PH-WERT
14.5%	5.0 G/L	3.66