



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2020

Dieser Wein 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 32%, Merlot 30%, Cabernet
UNGEFÄHRE
PROZENTANTEILE Sauvignon 32%, Petit Verdot 6%

BODENTYP Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

REBERZIEHUNG Kordonerziehung ist mit einer Dichte von 6,500 Pflanzen pro Hektar.

KLIMATISCHE
BEDINGUNGEN Ein moderater Jahrgang mit gleichmäßigeren Niederschlägen in den Frühlingsmonaten, wodurch die Temperaturen etwas unter dem Durchschnitt lagen. Danach kam die Hitze Anfang Juni und brachte die leicht verzögerte Blüte mit sich. Der Sommer brachte mittlere Durchschnittstemperaturen mit guten Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Es war ein guter Jahrgang.

LESE Die Lese begann in der zweiten Septemberwoche mit dem Merlot. Danach ging es weiter mit dem Cabernet Franc, und die Weinlese endete mit Cabernet Sauvignon und Petit Verdot in der ersten Oktoberwoche 2020.

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 15% 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

Intensives Rubinrot. Das Bouquet ist geprägt von frischen Noten reifer roter Früchte, begleitet von Anklängen an Unterholz. Bei der Verkostung zeigt sich der Wein vollmundig, aber gleichzeitig lebendig. Er füllt den Gaumen mit seiner dichten und eleganten Tanninstruktur, die in einem anhaltenden Abgang mit einem schönen Crunch endet.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	PH-WERT
14.5%	5.2 G/L	3.70