



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2021

Das Symbol des Weinguts: der ikonische und wertvollste Wein, konzipiert als Bordeaux-Cuvée und das Ergebnis der Verarbeitung der besten Trauben von den am besten geeigneten Böden. Ein bemerkenswerter, rarer Wein, eine perfekte Verbindung von Finesse und Komplexität. Er stellt eine Synthese aus präziser Eleganz und erkennbarer Langlebigkeit dar und eignet sich für ganz besondere Anlässe.

**ASSEMBLAGE
INDIKATIVE
PROZENTWERTE** Mischung aus Cabernet Franc 35%, Merlot 32%, Cabernet Sauvignon 29% und Petit Verdot 4%.

BODENTYP Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

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

**KLIMATISCHE
BEDINGUNGEN** Das Jahr 2021 begann mit einem milden und regnerischen Winter. Das Knospen begann langsam im Frühling, der sich durch unterdurchschnittliche Temperaturen auszeichnete, unterbrochen von warmem Wetter Ende März und Anfang April mit regelmäßigen Niederschlägen. Ab Ende Mai setzte das übliche heiße und trockene Sommerwetter ein, das bis in die Endphase der Weinlese anhielt. Dank der wertvollen Wasserreserven, die durch die Niederschläge im Winter und im Frühjahr wiederhergestellt wurden, und der Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht gab es keinen Wasserstress für die Reben. Der Jahrgang 2021 des Tenuta di Biserno bestätigt die bemerkenswerte Ausgewogenheit.

LESE Die Lese, die ausschließlich in den kühleren Stunden des Tages stattfand, begann mit dem Merlot ab der ersten Septemberwoche, gefolgt von Cabernet Franc, Petit Verdot und schließlich Cabernet Sauvignon Anfang Oktober.

VINIFIZIERUNG Die Trauben wurden vor dem Abbeeren sorgfältig auf dem Rüttelband ausgewählt. Unter Beachtung der Trennung der verschiedenen Parzellen erfolgt die alkoholische Gärung und Mazeration in Stahltanks für 3-4 Wochen bei kontrollierter Temperatur bis maximal 28°C. Die spontane malolaktische Gärung erfolgte teilweise in Barriques und teilweise in Stahlbehältern.

AUSBAU Der Wein reifte 15 Monate in ausgewählten Barriques aus französischer Eiche, davon 70% in neuen und der Rest in alten Fässern. Nach der sorgfältigen Auswahl des Blends wurde der Wein in Flaschen abgefüllt.

ERSTER JAHRGANG 2006

ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Im Glas präsentiert der Wein ein intensives, tiefes und lebhaftes Rubinrot. In der Nase überrascht er mit seiner Intensität und einer eleganten Aromenkomplexität. Aus den reifen dunklen Beeren entstehen aromatische Kräuter und Gewürze, mit Anklängen an Röstaromen und trockenes Gebäck, gefolgt von zarten, feinen Noten durch die Lagerung im Barrique. Der feine, gut integrierte Geschmack ist voll, umhüllend, mit samtigen Tanninen und einer Frische, die zum langsamen Trinken einlädt. Ausgewogen, harmonisch, fein und ausdrucksstark: dieser Wein ist es in der Lage, sich ständig weiterzuentwickeln.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	pH-Wert
14.5 %	5.8 g/L	3.52