



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2023

Es ist unser namensgebender Wein und repräsentiert das charakteristische Symbol des Weinguts. Entstanden als klassischer Bordeaux-Cuvée, stammen die Trauben aus den für diese Kombination am besten geeigneten Weinbergen. Das Ergebnis ist ein herausragender Wein, der aus einer seltenen Verbindung von Qualitäten hervorgeht: Finesse, Eleganz, Komplexität, Intensität, Persistenz und Frische.

ASSEMBLAGE Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot.

BODENTYP Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

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

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN Der Jahrgang 2023 kann als außergewöhnlich bezeichnet werden, insbesondere im Vergleich zum Vorjahr. Winter und Frühling waren überwiegend mild; jedoch fielen im Mai und in der ersten Juni-Hälfte häufig Niederschläge. Dies ermöglichte es dem Boden, Wasserreserven anzusammeln, die für die Bewältigung der heißen Sommertemperaturen nützlich waren, welche anschließend ohne besondere Schwierigkeiten gemeistert wurden. Diese Faktoren, kombiniert mit der privilegierten Lage der Weinberge, führten zu einer optimalen Traubenreife und bestätigten einen wahrlich bemerkenswerten Jahrgang.

WEINLESE Die Ernte 2023, durchgeführt ausschließlich in den kühlestes Tagesstunden, begann in den letzten Augusttagen mit dem Merlot. Sie setzte sich Mitte September mit Petit Verdot und Cabernet Franc fort und wurde noch vor Monatsende mit dem Cabernet Sauvignon abgeschlossen.

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 reift etwa 16 Monate in ausgewählten französischen Eichenfässern, von denen die meisten neu sind.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	PH-Wert
14.5 %	5.77 g/L	3.65

ERSTER JAHRGANG 2006

VERKOSTUNGSANMERKUNGEN

FARBE Intensives Rubinrot, tief und lebendig.

BOUQUET Komplexes und raffiniertes Profil, in diesem Jahr durch eine stärker ausgeprägte fruchtige Komponente geprägt. Balsamische und mediterrane Noten verschmelzen mit holzigen Anklängen von Pfeffer und Muskatnuss sowie einer zarten süßen Note, die das Bouquet verfeinert.

GESCHMACK Großzügig, umhüllend und leicht würzig, geprägt von der Frische der Frucht und Anklängen von Rauchigkeit. Die Tannine sind seidig, mit einem harmonischen und anhaltenden Abgang. Ausgewogen und kontinuierlich entwickelnd.