



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2008

È il nostro vino omonimo e rappresenta il simbolo identificativo della Tenuta. Nato come classico taglio bordolese, le sue uve provengono dai vigneti più vocati per il suo blend; il risultato è un vino notevole che nasce da una combinazione di caratteristiche che si trovano raramente: finezza, eleganza, complessità, densità, intensità, lunghezza e freschezza.

ASSEMBLAGGIO PERCENTUALI INDICATIVE

Cabernet Franc 37%, Merlot 33%, Cabernet Sauvignon 15%, Petit Verdot 15%

TIPOLOGIA DEI TERRENI

In parte argillosi, in parte conglomerato di Bolgheri.

ALLEVAMENTO

Il sistema d'impianto è a cordone speronato con densità di 6.500 ceppi/ha.

CONDIZIONI CLIMATICHE

Nel 2008 rispetto ai precedenti anni abbiamo avuto piogge fino a fine giugno che hanno caratterizzato una fioritura più tardiva rispetto gli anni precedenti. Temperature estive nella media stagionale con 18° la notte 28/30° il giorno.

VENDEMMIA

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg, da metà settembre 2008 fino all'inizio di ottobre 2008.

VINIFICAZIONE

Le uve sono state selezionate attentamente sul nastro vibrante in cantina. Diraspatura e pigiatura soffice; fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio tronco-conici per 3-4 settimane a 28°, fermentazione malolattica in barriques per il 65% della massa, la restante quota in acciaio.

AFFINAMENTO

Il vino ha trascorso 15 mesi in barrique di rovere francese nuove. Il vino viene affinato almeno 6 mesi in bottiglia prima di essere venduto.

DETTAGLI

PRIMA ANNATA: 2006

WINEMAKER: HELENA LINDBERG

CONSULENTE: MICHEL ROLLAND

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosso rubino brillante. Al naso l'impatto olfattivo è intenso e complesso, contraddistinto da nitide note di frutta rossa, cioccolato e spezie. Al palato risulta essere un vino eccellente e complesso con tannini decisi ma eleganti, minerale e con un finale intenso e persistente. Capacità di invecchiamento: è un vino giovane, da bere dal 2011 ma svilupperà la sua complessità negli anni a venire.

ALCOL

15%

ACIDITÀ TOTALE

5.1 G/L

PH

3.70