



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2013

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 21%, Petit Verdot 9%

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

L'inverno e la primavera piovosi hanno apportato al terreno buone riserve idriche. Le temperature estive sono rientrate nella "normalità" senza gli eccessi di calore che hanno caratterizzato le ultime annate precedenti. La pioggia dell'ultima settimana di agosto ha permesso alle viti di prolungare il processo di maturazione. Il bel tempo ci ha poi accompagnato per tutto il mese di settembre. La combinazione di tutte queste condizioni climatiche ha permesso di ottenere un prodotto con maturazione ottimale e un buon equilibrio tra contenuto zuccherino, maturazione polifenolica e acidità.

VENDEMMIA

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg, dalla prima settimana di settembre 2013 alla seconda settimana di ottobre 2013.

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 60% della massa, la restante quota in acciaio.

AFFINAMENTO

Il vino ha trascorso 15 mesi in barrique di rovere francese, nuove per il 90% e usate di un anno per la restante parte. 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

Esprime un lato particolarmente elegante. Di colore rosso porpora intenso, all'olfatto si presenta con un fruttato di frutta nera seguito da note tostate e speziate. In bocca colpisce la tessitura levigata e setosa con tannini di grande freschezza.

ALCOL

14,5%

ACIDITÀ TOTALE

4.7 G/L

PH

3.68