



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2014

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 23%, Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 18%, 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

Il clima difficile di tutto l'anno in tutta la nostra zona ha reso il 2014 un'annata molto impegnativa che ha comunque portato un risultato positivo alla vendemmia.

VENDEMMIA

La raccolta è avvenuta a mano dalla seconda settimana di settembre 2014 alla seconda settimana di ottobre 2014.

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

L'impatto olfattivo è intenso e complesso, contraddistinto da nitide note di frutti rossi, ciliegia, prugna e note speziate. Al palato di presenta con grande finezza e armonia, con tannini setosi e un lungo finale ben equilibrato.

ALCOL

14,5%

ACIDITÀ TOTALE

5.2 G/L

PH

3.83