



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2016

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 30%, Merlot 36%, Cabernet Sauvignon 30%, Petit Verdot 4%

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 2016 è un'annata caratterizzata da un inverno mite, e da una primavera fresca e piovosa sino ad inizio estate. Le piogge primaverili hanno permesso una crescita equilibrata delle viti trascorrendo senza stress i mesi caldi e asciutti di luglio e agosto. Le notti relativamente fresche di agosto hanno contribuito a mantenere i sapori di frutta fresca. Sono state raccolte uve con grande concentrazione e buona qualità tannica.

VENDEMMIA

La raccolta è avvenuta a mano dalla prima settimana di settembre 2016 alla seconda settimana di ottobre 2016.

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 per il 85% 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

Questa annata offre precisione, grazia e nitidezza. Morbido e ricco, il bouquet si apre dalla profondità con spessi strati di frutta scura, spezie dolci, cioccolato e catrame.

ALCOL

14.5%

ACIDITÀ TOTALE

5.2 G/L

PH

3.64