



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2017

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 29%, Merlot 34%, Cabernet Sauvignon 30%, Petit Verdot 7%

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

È stata un'annata particolarmente siccitosa durante tutto l'arco dell'anno con punte massime di assenza di precipitazioni in estate e temperature sopra i 30 gradi. Questo ha portato ad un germogliamento delle piante anticipato e una maturazione rapida delle varietà più precoci come Merlot e Syrah. La produzione ha visto una riduzione del 30% circa. I Cabernet e il Petit Verdot che maturano più avanti hanno goduto positivamente dell'abbassamento di temperatura registrata a settembre che ha riequilibrato gli sbalzi termici tra notte e giorno.

VENDEMMIA

La raccolta è avvenuta a mano partendo dal Merlot il 20 agosto 2017 e terminando con il Cabernet Sauvignon il 25 settembre 2017.

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 85% 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

Rosso porpora con sfumature violacee. Colpiscono subito note di macchia mediterranea, erba medica e rosmarino. Ma anche frutta piccola come la marasca e spezie morbide come la vaniglia. L'evoluzione continua con delicati sentori di cacao e torrefazione. È tutto dosato con estrema delicatezza e misura considerando anche l'affinamento quasi esclusivo in barrique nuove. Balsamicità ed energia. Un sorso fresco che si afferma con grande slancio e persiste. Un vino in tensione, vivo, con una buona acidità che garantisce la vibrazione sul palato.

ALCOL

14.5%

ACIDITÀ TOTALE

5.2 G/L

PH

3.50