



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2018

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 28%, Merlot 32%, Cabernet Sauvignon 35%, Petit Verdot 5%

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

Una stagione nella media, con un inverno che ha seguito i cliché, con temperature sotto lo zero nei primi mesi dell'anno e anche abbondanti piogge. Qualche pioggia di troppo si è registrata nei mesi primaverili alle porte dell'estate. L'estate ha registrato temperature nella norma sui 30 gradi con buono sbalzo termico e ventilazione tra il giorno e la notte. Non si sono registrati stress idrici. Le uve hanno raggiunto una buona maturazione finale. L'annata si è rivelata particolarmente interessante per le varietà di Merlot.

VENDEMMIA

Raccolta fatta a mano in cassette da 15 kg. Merlot nei primi 15 giorni di settembre 2018; Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot dal 25 settembre 2018 al 10 ottobre 2018.

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 89% 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

Vivace colore rosso porpora, si rivela un vino di grande complessità aromatica, peculiarità distintiva dell'annata. Nel bicchiere si sprigionano 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. All'assaggio il vino si presenta di buona struttura tannica, avvolgente ed equilibrato.

ALCOL

14.5%

ACIDITÀ TOTALE

5.0 G/L

PH

3.66