



# BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2019

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 32%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 32%, Petit Verdot 6%

## 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

Un'annata moderata con piogge più consistenti nei mesi primaverili che hanno reso le temperature un po' più fresche della media. Poi il caldo è arrivato nei primi mesi di giugno portando con sé la fioritura seppur con un leggero ritardo. L'estate ha registrato temperature nella media con un buono sbalzo termico tra il giorno e la notte. È da considerarsi una buona annata.

## VENDEMMIA

La vendemmia è iniziata la seconda settimana di settembre 2019 con la raccolta del Merlot. Il Petit verdot è stato raccolto gli ultimi giorni di settembre. La raccolta si è conclusa con il Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, avvenuta l'ultima settimana di settembre e la prima settimana di ottobre.

## 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 15% 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

Dal consueto colore rosso rubino intenso e vivace e intesa espressione aromatica. Al naso è caratterizzato da fresche note di frutti rossi maturi, accompagnate con richiami a profumi di sottobosco. Al palato è gustoso, calibrato nella trama tannica densa ed elegante. Finale sapido e persistente.

ALCOL

14.5%

ACIDITÀ TOTALE

5.2 G/L

PH

3.62