



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2020

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 con la raccolta del Merlot, poi abbiamo continuato con il Cabernet Franc e si è conclusa con la raccolta di Cabernet Sauvignon e Petit Verdot la prima settimana di ottobre 2020.

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

Di colore rosso rubino intenso, è caratterizzato al naso da intriganti note di frutti rossi maturi, accompagnate con richiami a profumi di sottobosco. All'assaggio il vino si mostra corposo, ma allo stesso tempo vibrante e riempie il palato con la sua trama tannica densa ed elegante, che chiude in un finale persistente e di bella croccantezza.

ALCOL

14.5%

ACIDITÀ TOTALE

5.2 G/L

PH

3.70