



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2021

Simbolo della Tenuta, è il vino iconico e più pregiato, pensato come taglio bordolese e risultato della lavorazione delle migliori uve provenienti dai terreni più vocati. Un vino notevole e raro, perfetta unione di finezza e complessità. Sintesi di precisa eleganza e riconoscibile persistenza, è adatto a occasioni memorabili.

ASSEMBLAGGIO PERCENTUALI INDICATIVE Blend composto da Cabernet Franc 35%, Merlot 32%, Cabernet Sauvignon 29% e 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 L'annata 2021 è iniziata con un inverno mite e piovoso. Il germogliamento ha avuto un avvio lento con una primavera distinta da temperature più basse della media, punteggiata da clima caldo durante la fine di marzo e l'inizio di aprile con precipitazioni regolari. Da fine maggio si è manifestato il consueto clima estivo, caldo e secco, fino alle ultime fasi di raccolta. Grazie alle preziose riserve idriche, rigenerate dalle precipitazioni invernali e primaverili, e all'escursione termica tra il giorno e la notte, le viti non hanno subito stress idrico. Il 2021 si conferma per Tenuta di Biserno come annata di notevole equilibrio.

VENDEMMIA L'inizio della vendemmia, rigorosamente nelle ore più fresche della giornata, è stato segnato dalla raccolta del Merlot a partire dalla prima settimana di settembre, proseguendo poi con il Cabernet Franc, Petit Verdot e infine con il Cabernet Sauvignon ad inizio ottobre.

VINIFICAZIONE Le uve sono state selezionate attentamente sul nastro vibrante prima della diraspatura. Avendo cura nel mantenere le diverse parcelle separate, seguono fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio per 3-4 settimane a temperatura controllata, fino ad un massimo di 28°C. Fermentazione malolattica spontanea in parte in barriques e in parte in acciaio.

AFFINAMENTO Il vino matura per 15 mesi in selezionate barrique di rovere francese, nuove per il 70% e usate per la restante parte. In seguito alla delicata scelta del blend, il vino viene imbottigliato.

PRIMA ANNATA 2006

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nel calice si presenta rosso rubino intenso, profondo e vivace. Al naso sorprende per la sua intensità e l'elegante complessità di aromi. Dai frutti neri e di bosco maturi, emergono erbe e spezie aromatiche, con richiami alla torrefazione e alla pasticceria secca seguiti da delicate note di affinamento dovute alla permanenza in barrique. Dal gusto finemente integrato, risulta pieno, avvolgente, con tannini vellutati e una freschezza che invita al sorso. Equilibrato, armonioso, fine ed espressivo, è capace di costante evoluzione.

ALCOL
14.5 %

ACIDITÀ TOTALE
5.8 G/L

PH
3.52