



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2021

Это знаковое и наиболее ценное вино представляет собой классический бордосский бленд и является символом нашего хозяйства. Виноград для его производства поставляется с самых известных виноградников, на которых выращиваются самые лучшие сорта. В результате получается особое вино, сочетающее в себе такие характеристики как утонченность, элегантность и долгое послевкусие. Оно идеально подходит для особых событий.

КУПАЖ
примерное соотношение в процентах

бленд сочетает в себе такие сорта как Каберне-Фран 35%, Мерло 32%, Каберне-Совиньон 29% и Пти Вердо 4%.

ТИП ПОЧВЫ

частично глинистая, частично конгломерат Болгери.

СИСТЕМА ВЫРАЩИВАНИЯ

формирование виноградного куста по системе "кордон сперонато" с плотностью 6500 лоз на гектар

КЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

начало 2021 года ознаменовалось мягкой зимой со средним количеством осадков. Весна с более низкими, чем обычно температурами, оказала влияние на замедленное цветение. В конце марта - начале апреля установилась теплая погода с регулярными осадками. С конца мая и до завершения сбора урожая сохранялась жаркая и сухая погода, характерная для летнего сезона. Благодаря ценным водным запасам, сформировавшимся на пике зимне-весеннего периода, а также хорошей разнице между ночными и дневными температурами, на виноградниках не отмечалось водного стресса. 2021 год стал для хозяйства Тенута Бизерно годом хорошего баланса.

СБОР УРОЖАЯ

сбор урожая проходил исключительно в прохладное время суток. Он начался в первую неделю сентября с сорта Мерло, продолжился сбором сортов Каберне-Фран и Пти Вердо и завершился в начале октября сбором Каберне-Совиньон.

ГОД ПОЛУЧЕНИЯ ПЕРВОГО УРОЖАЯ 2006

ДЕГУСТАЦИОННЫЕ ОСОБЕННОСТИ

На внешний вид - это вино насыщенного ярко-красного цвета. Попадая в бокал, оно раскрывается интенсивностью и элегантной сложностью аромата спелых черных и лесных ягод, дополняемого пряно-перечными нотками, нюансами кофейной обжарки и выпечки и характерным ароматом, обусловленным контактом с древесиной бочек. Это полное и обволакивающее вино с бархатистыми танинами и невероятной свежестью так и манит сделать первый глоток. Выразительное вино со сбалансированным и гармонично - утонченным вкусом находится в процессе постоянной эволюции ароматических свойств.

СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ	ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ	УРОВЕНЬ PH
14.5 %	5.8 г/л	3.52

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА

каждый сорт виноград проходит строгий отбор на винодельне при помощи вибрирующих столов. Алкогольное брожение и мацерация каждого сорта происходит отдельно в резервуарах из нержавеющей стали в течение 3 - 4 недель при контролируемой температуре до 28°C. Самопроизвольная малолактическая ферментация происходит частично в бочках, частично в резервуарах из нержавеющей стали.

ВЫДЕРЖКА

Вино выдерживается в течение 15 месяцев в бочках из французского дуба: 70% от общего объема - в новых, оставшееся количество - в старых. После тщательного отбора купажа вино разливается в бутылки.