



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2023

Это вино носит наше имя и является символом, идентифицирующим Поместье. Родившись как классический бордоский купаж, его виноград собирается с виноградников, наилучшим образом подходящих для такого сочетания. В результате получается выдающееся вино, рожденное из редкого сочетания качеств: утонченности, элегантности, сложности, интенсивности, стойкости и свежести.

БЛЕНД Каберне Совиньон, Каберне Фран, Мерло, Петит Вердо.

ТИП ПОЧВЫ частично глинистая, частично конгломерат Болгери.

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

КЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ Урожай 2023 года можно охарактеризовать как необычный, особенно по сравнению с предыдущим годом. Зима и весна были преимущественно мягкими; однако май и первая половина июня отмечались частыми осадками. Это позволило почве накопить запасы воды, полезные для противостояния жаркому лету, с которым справились без особых трудностей. Эти факторы, в сочетании с привилегированным расположением виноградников, привели к оптимальному созреванию винограда и подтвердили урожай, действительно достойный внимания.

СБОР УРОЖАЯ Сбор винограда 2023 года, проводившийся строго в самые прохладные часы дня, начался в последние дни августа с Мерло. Затем продолжился Петит Вердо и Каберне Фран примерно в середине сентября и завершился до конца месяца Каберне Совиньон.

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 тщательно отобранных французских дубовых бочках около 16 месяцев, большинство из которых новые.

ГОД ПОЛУЧЕНИЯ ПЕРВОГО УРОЖАЯ 2006

КУСОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вид насыщенный, глубокий и яркий рубиново-красный цвет.

Аромат Сложный и утонченный профиль, в этом году с более выраженной фруктовой составляющей. Бальзамические и средиземноморские ноты переплетаются с древесными оттенками перца и мускатного ореха, а также с деликатной сладкой нотой, которая утончает букет.

Вкус Щедрый, обволакивающий и слегка пикантный, с яркостью фруктов и намеками на дымность. Танины шелковистые, с гармоничным и стойким послевкусием. Сбалансированное и постоянно развивающееся вино.

СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ
14.5 %

ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ
5.77 г/л

УРОВЕНЬ PH
3.65