



# BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

## 2006

Это вино с одноименным названием винодельни является отличительным символом нашего хозяйства. Являясь классическим бордосским блендом, виноград для его производства поставляется с самых известных виноградников, на которых выращиваются необходимые сорта. В результате получается особое вино, сочетающее в себе характеристики, редко встречающиеся все вместе в одном вкусе: утонченность, элегантность, сложность, плотность, свежесть и долгое послевкусие.

**купаж**  
примерное  
соотношение в  
процентах

Каберне-фран 50%, Мерло 35%, Каберне-Совиньон 10%, Пти Вердо 5%

**тип почвы**

Частично глинистая, частично конгломерат Болгери.

**система  
выращивания**

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

**климатические  
условия**

Фаза набухания почек, начавшаяся в середине апреля по окончании весны с умеренной температурой, была однородной и хорошо сбалансированной. Отличная летняя температура не поднималась выше 33°C. Важно отметить, что в 2006 году в ходе вегетационного периода винограда не было дождей, а дождливая зима застраховала нас от риска водного стресса.

**сбор урожая**

Урожай собирался вручную в ящики по 15 кг, начиная с середины сентября и заканчивая началом октября 2006 г.

**производство  
вина**

Виноград проходит строгий отбор на винодельне при помощи вибрирующих столов. Ягоды дестеблируются и мягко прессуются. Алкогольное брожение происходит в резервуарах из нержавеющей стали в форме усечённого конуса в течение 3 - 4 недель при температуре 28°C. Малолактическая ферментация: 65% от общей массы – в бочках, оставшееся количество – в резервуарах из нержавеющей стали.

**выдержка**

В течение 15 месяцев вино выдерживается в новых бочках из французского дуба. Вино перед продажей выдерживается в бутылках не менее 6 месяцев.

### подробности

Год получения первого урожая: 2006

Винодел: Хелена Линдберг

Консультант: Мишель Роллан

### дегустационные особенности

Вино насыщенного, глубокого цвета с ярко выраженными сложным ароматом спелой сливы и темных ягод и пряностью дуба. Полнотелое вино с плотными и зрелыми танинами и долгим мягким послевкусием.

**содержание  
алкоголя**

15%

**общая  
кислотность**

4,6 г/л

**уровень  
pH**

3.76