



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2011

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 34%, Мерло 20%, Каберне-Совиньон 39%, Пти Вердо 7%

тип почвы

Частично глинистая, частично конгломерат Болгери.

**система
выращивания**

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

**климатические
условия**

В 2011 году условия роста были почти идеальными на протяжении всей весны и большей части лета. С середины июня и до середины августа дневная температура была умеренной, а ночи - относительно прохладными. С середины августа жара повлияла на скорость созревания ягод, особенно сорта Мерло, что потребовало тщательного отбора во избежание присутствия в вине привкуса перезрелого винограда. В результате, несмотря на жару, вина из сорта Мерло получились более высокого качества по сравнению с произведенными в более прохладный и влажный 2010 год и более засушливый 2009 год. Сентябрь выдался особенно жарким, позволив и другим сортам винограда достигнуть полифенольной зрелости.

сбор урожая

Урожай собирался вручную в ящики по 15 кг с конца августа до начала октября 2011 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 усеченного конуса в течение 3 - 4 недель при температуре 28°C. Малолактическая ферментация: 40% от общей массы - в бочках, оставшееся количество - в резервуарах из нержавеющей стали.

выдержка

В течение 15 месяцев вино выдерживается в бочках из французского дуба: 60% от общей массы - в новых, оставшееся количество - в использованных в течение года. Вино перед продажей выдерживается в бутылках не менее 6 месяцев.

подробности

Год получения первого урожая: 2006

Винодел: Хелена Линдберг

Консультант: Мишель Роллан

дегустационные особенности

Насыщенный аромат смеси красных фруктов с нотами специй и свежемолотого кофе. Сложные обонятельные характеристики ощущаются и во вкусе благодаря бархатистой текстуре танинов и великолепно подчеркнутой глубине аромата. Это плотное, прекрасно сбалансированное вино с выраженными качественными танинами и элегантным послевкусием.

**содержание
алкоголя**

14.5%

**общая
кислотность**

5.2 г/л

**уровень
pH**

3.66