



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2013

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 37%, Мерло 33%, Каберне-Совиньон 21%, Пти Вердо 9%

тип почвы

Частично глинистая, частично конгломерат Болгери.

**система
выращивания**

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

**климатические
условия**

Зима и весна выдалась относительно влажными, что позволило сохранить нужный водный запас на лето. Среднемесячная температура летних месяцев вернулась в норму по сравнению с предыдущими годами, в которые были зарегистрированы пики жары. Дожди в последнюю неделю августа способствовали увеличению периода созревания. Хорошая погода также наблюдалась и в сентябре. Все эти факторы создали благоприятные условия для оптимального созревания и установления нужного баланса между содержанием сахара, уровнем кислотности и количеством фенолов.

сбор урожая

Урожай собирался вручную в ящики по 15 кг. Сбор винограда начался в первую неделю сентября и закончился во вторую неделю октября 2013 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: 60% от общей массы – в бочках, оставшееся количество – в резервуарах из нержавеющей стали.

выдержка

В течение 15 месяцев вино выдерживается в бочках из французского дуба: 90% 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

Это вино является отражением наиболее элегантной стороны нашего производства. Вино насыщенного красно-пурпурного цвета с фруктовым ароматом и букетом из черных фруктов, поджарки и специй. Гладкая и шелковистая текстура с великолепными мягкими танинами.

**содержание
алкоголя**

14.5%

**общая
кислотность**

4.7 г/л

**уровень
pH**

3.68