



# BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

## 2014

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 23%, Мерло 50%, Каберне-Совиньон 18%, Пти Вердо 9%

**тип почвы**

Частично глинистая, частично конгломерат Болгери.

**система  
выращивания**

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

**климатические  
условия**

Сложные климатические условия на протяжении всего года на всей территории нашей области привели к тому, что 2014 год стал очень сложным для сельского хозяйства. Тем не менее, нашему хозяйству удалось достичь хороших урожайных результатов.

**сбор урожая**

Урожай собирался вручную. Сбор винограда начался во вторую неделю сентября и закончился во вторую неделю октября 2014 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

Насыщенный и сложный аромат с яркими нотами красных фруктов, черешни, сливы и специй. Вкус элегантный, гармоничный, с шелковистыми танинами и хорошо сбалансированным долгим послевкусием.

**содержание  
алкоголя**

14.5%

**общая  
кислотность**

5.2 г/л

**уровень  
pH**

3.83