



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2018

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 28%, Мерло 32%, Каберне-Совиньон 35%, 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

Сезон с умеренной урожайностью характеризовался стандартной зимой с обильными дождями и температурой ниже 0°C в первые месяцы года. Весной и ближе к лету были зарегистрированы более обильные осадки. Лето характеризовалось температурой в пределах нормы на уровне 30°C, хорошей естественной вентиляцией и разницей между ночными и дневными периодами. Не было зафиксировано водных стрессов. Виноград достиг хорошей степени зрелости. В целом, год может считаться удачным для сорта Мерло.

сбор урожая

Урожай собирался вручную в ящики по 15 кг: сорт Мерло - в первые 15 дней сентября 2018 г., сорта Каберне-Фран, Каберне-Совиньон и Пти Вердо - с 25 сентября по 10 октября 2018 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: 89% от общей массы – в бочках, оставшееся количество – в резервуарах из нержавеющей стали. резервуарах из нержавеющей стали.

выдержка

Виноград проходит строгий отбор на В течение 15 месяцев вино выдерживается в бочках из французского дуба: 85% 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 красно-пурпурный цвет свидетельствует о сложном аромате вина, что является отличительной чертой винограда урожая этого года. Попадая в бокал, вино сразу же раскрывается букетом ароматов средиземноморского маквиса, люцерны и розмарина, округленных тонкими нотами мараскино и мягких специй типа ванили. Эволюция ароматов дополняется нюансами какао и кофейной обжарки. Вкус вина обволакивающий, сбалансированный, с хорошей танинной структурой.

**содержание
алкоголя**

14.5%

**общая
кислотность**

5.0 г/л

**уровень
pH**

3.66