



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2019

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 32%, Мерло 30%, Каберне-Совиньон 32%, Пти Вердо 6%

тип почвы

Частично глинистая, частично конгломерат Болгери.

система выращивания

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

климатические условия

Год с умеренной урожайностью, более продолжительными дождями в весенний период и более низкими, чем обычно, температурами. Начало цветения наблюдалось с небольшим опозданием в июне, с приходом жары. Лето характеризовалось температурой в пределах нормы с хорошей разницей между ночными и дневными периодами. В целом, год может считаться удачным и урожайным.

сбор урожая

Сбор винограда начался с сорта Мерло во вторую неделю сентября 2019 г. Сбор сорта Пти Вердо проходил в последние дни сентября. Сбор урожая закончился сбором сортов Каберне-Фран и Каберне-Совиньон в последнюю неделю сентября - первую неделю октября.

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: 15% от общей массы - в бочках, оставшееся количество - в резервуарах из нержавеющей стали.

выдержка

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-рубиновый цвет свидетельствует о сложном аромате вина. Его букет раскрывается свежими нотами спелых красных ягод и оттенками подлеска. Вкус вина сбалансированный и обволакивающий, с прекрасной танинной структурой и стойким послевкусием.

**содержание
алкоголя**

14.5%

**общая
кислотность**

5.2 г/л

**уровень
pH**

3.62