



# BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

## 2023

这是我们的同名酒，象征着酒庄的标志性象征。作为经典的波尔多混酿诞生，其葡萄来自最适合这一组合的葡萄园。最终酿成了一款卓越的葡萄酒，融合了少见的多重品质：优雅、精致、复杂、浓郁、持久与清新。

**混酿** 赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)、品丽珠 (Cabernet Franc)、美乐 (Merlot)、小味多 (Petit Verdot)

**土壤类型** 部分为黏土，部分为保格利地区的砾岩。

**栽培** 种植系统采用单高登树形，密度为6,500株/公顷。

**气候条件** 2023年份可被称为不同寻常，尤其是与前一年相比。冬季和春季大部分温和；但五月和六月上旬降雨频繁。这使得土壤积累了足够的水分，为干燥的夏季高温做好准备，葡萄得以顺利生长。再加上葡萄园的优越位置，使葡萄达到最佳成熟度，成就了一个值得纪念的年份。

**葡萄收获** 2023年的采收严格安排在一天中最凉爽的时段。8月底开始采收美乐，9月中旬采收小味多和品丽珠，并在月底前完成赤霞珠的采收。

**酿造** 在除梗之前，葡萄在酒庄的振动传送带上经过精心挑选。为了保持各个葡萄产区的独特性，随后，将葡萄放入钢罐中进行酒精发酵和浸渍，持续3-4周，最高温度控制在28°C。自发的苹果酸乳酸发酵部分在橡木桶中进行，另一部分在钢桶中进行。

**陈化** 葡萄酒在精选法国橡木桶中陈酿约16个月，其中大部分为新桶。

**首个年份** 2006

### 品酒评价

**外观** 展现深邃而明亮的宝石红色，色泽浓郁，活力十足。

**嗅感** 香气复杂且精致，今年的特点是果香更为突出。香气中融合了香脂味和地中海风情，同时伴有胡椒和肉豆蔻的木质香气，以及一丝甜美的细腻香调，提升整体香气层次。

**口感** 醇厚、包裹感强且微带香料感，以水果的清爽感和轻微烟熏味为特点。单宁丝滑，余味和谐且持久。酒体平衡且不断变化发展。

**酒精**

14.5 %

**总酸度**

5.77 g/L

**Ph值**

3.65