



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2006

这是与我们酒庄同名的葡萄酒，代表着酒庄的身份标志。以经典的波尔多混酿推出，葡萄来自最合适这种混酿的葡萄园。呈现出一种非凡的葡萄酒，一些罕见的特质完美融合：细腻、优雅、层次丰富、密度、醇度、绵长和清爽感。

调配 参考百分比	品丽珠 50%，梅洛 35%，赤霞珠 10%，小维多 5%
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	春季以温度均衡为特征，于四月中旬发芽，非常均匀且平衡良好。夏季气温绝佳，未超过33° C。2006年的重要提示是，在葡萄的生长期没有降雨，而且由于冬季多雨，因此并未出现缺水压力。
葡萄收获	手工采摘，装入15 Kg的箱子，自2006年9月中旬至10月初。
酿造	葡萄在酒庄的振动传送带上经过精心挑选。去皮和轻压；在圆锥形钢罐中于28° C的温度进行酒精发酵3 - 4周，总量的65%在大橡木桶中进行苹果酸乳酸发酵，其余部分在钢桶中发酵。
陈化	葡萄酒在新法国橡木桶中经过15个月。该酒在瓶中陈化至少6个月后才能出售。

细节

首个年份: 2006
酿酒师: HELENA LINDBERG
顾问: MICHEL ROLLAND

品酒评价

颜色浓重且深邃。这款葡萄酒闻起来层次丰富，带着李子、深色浆果和少许辛辣橡木香的浓郁而成熟的味道。浓重且成熟的单宁支撑着醇厚的酒体，回味悠长细腻。

酒精	总酸度	PH值
15%	4.6 G/L	3.76