



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2008

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 37%, 梅洛 33%, 赤霞珠 15%, 小维多 15%

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 与往年相比，2008年的降雨持续到了6月底，从而开花时间比往年晚。整个夏季的平均温度为夜间 18° C，白天 28/30° C。

葡萄收获 手工采摘，装入15 Kg的箱子，自2008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

璀璨的红宝石色。闻起来气味浓郁且层次丰富，并散发出独特的红色水果、巧克力和香料的清香。在口感上，这是一款出色且层次丰富的葡萄酒，具有清晰而优雅的单宁，带有矿物质味道和醇厚持久的余味。陈年能力：这是一款年轻的葡萄酒，可在2011年饮用，但在接下来的几年中，其层次感仍将会继续发展。

酒精	总酸度	PH值
15%	5.1 G/L	3.70