



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2011

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 34%，梅洛 20%，赤霞珠 39%，小维多 7%

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 2011年在整个春季和夏季的大部分时间里，生长条件都近乎完美。从六月中旬到八月中旬，白天气温适中，夜晚相对凉爽。从八月中旬开始，热浪加速了葡萄的成熟，特别是梅洛，因此需要进行严格的筛选，以免葡萄酒中的酒味过浓。实际上，尽管有高温，但梅洛葡萄酒的品质要高于2010年凉爽潮湿的年份和2009年干旱的年份。九月异常炎热，使其他品种的葡萄获得了很好的多酚成熟度。

葡萄收获 手工采摘，装入15 Kg的箱子，自2011年8月末至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40%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 葡萄酒在法国橡木桶中经过15个月，其中60%为新桶，其余的则为用过一年的旧桶。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

闻起来充满红色水果、香料和现磨咖啡浓郁的混合味道。层次丰富的嗅觉特征也反映在口感上，带着柔顺的单宁和美妙的醇厚芳香。 这是一款浓郁的葡萄酒，单宁质量完美均衡，在余味中保持优雅。

酒精	总酸度	PH值
14.5%	5.2 G/L	3.66