



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2018

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，葡萄来自最合宜这种混酿的葡萄园。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 28%，梅洛 32%，赤霞珠 35%，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 这一季平均上看，冬季平淡无奇，在年初的几个月温度在零下，且雨水丰沛。在春季的几个月和夏初，有过几次较强降雨。夏季气温为正常的30度范围内，昼夜温差很大，且有风。未出现缺水压力。葡萄达到了良好的最终成熟度。这样的年份对梅洛（Merlot）品种特别有利。

葡萄收获 手工采摘，装入容量15 Kg的箱中。梅洛在2018年9月的前15天采摘；品丽珠、赤霞珠和小维多则在2018年9月25日至10月10日期间采摘。

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89%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85%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

明快的紫红色，展现出一款极具芳香多层次的葡萄酒，这是该年份的鲜明特征。倒入杯中，立即散发出地中海灌木丛、苜蓿和迷迭香的香气。还伴有诸如莫雷洛樱桃等小浆果和香草等软香料的味。演化继续，带着可可和烘烤的微妙感受。品尝时，该酒具有良好的单宁结构，饱满且平衡。

酒精	总酸度	PH值
14.5%	5.0 G/L	3.66