



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2006

Dieser Rotwein trägt unseren Namen und stellt das Erkennungszeichen des Weinguts dar. Er entstand als klassische Bordeaux-Cuvée aus Rebsorten, die aus den am besten geeigneten Weinbergen stammen. Das Ergebnis ist ein bemerkenswerter Wein mit einer Kombination von Merkmalen, die selten zu finden sind: Finesse, Eleganz, Komplexität, Dichte, Intensität, Abgang und Frische.

ASSEMBLAGE Cabernet Franc 50%, Merlot 35%, Cabernet
UNGEFÄHRE
PROZENTANTEILE Sauvignon 10%, Petit Verdot 5%

BODENTYP Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

REBERZIEHUNG Kordonerziehung ist mit einer Dichte von 6.500 Pflanzen pro Hektar.

KLIMATISCHE
BEDINGUNGEN Mit einem Frühling, der von ausgeglichenen Temperaturen geprägt war, entwickelten sich Mitte April sehr homogene und gut ausbalancierte Knospen. Hervorragende Sommertemperaturen von nicht mehr als 33 °C. Ein wichtiger Hinweis zum Jahrgang 2006 ist, dass es in der Vegetationsperiode der Rebe nicht geregnet hat, und dass es aufgrund eines sehr regnerischen Winters keinen Wasserstress gab.

LESE Die Lese erfolgte von Hand in 15-kg-Kisten von Mitte September 2006 bis Anfang Oktober 2006.

VINIFIZIERUNG Die Trauben wurden sorgfältig auf dem Rüttelband im Weinkeller ausgewählt. Abbeeren und sanftes Pressen; alkoholische Gärung in konischen Gärbehältern aus Edelstahl für 3-4 Wochen bei 28°C; malolaktische Gärung in Barriques für 65% der Masse, der Rest in Stahl.

AUSBAU Der Wein reifte 15 Monate in neuen französischen Eichenfässern. Bevor er vermarktet wird, reift der Wein mindestens 6 Monate in der Flasche.

EINZELHEITEN

ERSTER JAHRGANG: 2006

WINEMAKER: HELENA LINDBERG

BERATER: MICHEL ROLLAND

ANMERKUNGEN ZUR VERKOSTUNG

Intensive und tiefe Farbe. Der Wein ist komplex in der Nase mit reichen, reifen Aromen von Pflaumen, dunklen Beeren und etwas würziger Eiche. Vollmundig mit einem Rückgrat aus dichten, reifen Tanninen und einem langen, feinen Abgang.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	PH-WERT
15%	4.6 G/L	3.76