



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2009

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
UNGEFÄHRE
PROZENTANTEILE

Cabernet Franc 29%, Merlot 34%, Cabernet Sauvignon 30%, Petit Verdot 7%

BODENTYP

Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

REBERZIEHUNG

Kordonerziehung ist mit einer Dichte von 6.500 Pflanzen pro Hektar.

**KLIMATISCHE
BEDINGUNGEN**

Auf einen normalen Winter, regnerisch und mit keinen negativen Temperaturen, folgte ein Frühling mit kleinen Temperaturänderungen, die zu einem frühen Knospenbruch (Mitte April) führten. Die nächste Stufe des Knospens stand jedoch im Einklang mit den Vorjahren. Der Frühsommer brachte keinen Regen und normale Temperaturen (unter 30°C). Der Regen Anfang Juli brachte die Temperaturen tagsüber auf etwa 30°C und nachts auf 23°C. Die letzten beiden Augustwochen waren sehr heiß mit Temperaturen von 34-35°C, was die Reben etwas belastete. Die Lese des Merlot wurde im Vergleich zu 2008 um etwa 5-7 Tage vorgezogen. Mitte September stabilisierte 50 mm Niederschlag die perfekte Reifung der Tannine und Schalen, insbesondere bei Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon, sowie die Lesezeiten.

LESE

Die Lese erfolgte von Hand in 15-kg-Kisten von Mitte September 2009 bis Anfang Oktober 2009.

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 45% 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

Brillante rubinrote Farbe. Das Bouquet ist intensiv und zeichnet sich durch klare Noten von Früchten und Gewürzen aus: Kirschen, Johannisbeeren, Brombeeren, Schokolade, Kaffee und schwarzem Pfeffer. Die samtigen Tannine und die gute Säure verleihen den raffinierten Aromen Charakter und Struktur. Der Wein zeigt eine elegante Balance und einen intensiven und anhaltenden Abgang.

ALKOHOLGEHALT

14.5%

GESAMTSÄUREGEHALT

4.8 G/L

PH-WERT

3.80