



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2010

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 31%, Merlot 35%, Cabernet Sauvignon 28%, Petit Verdot 6%

BODENTYP

Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

REBERZIEHUNG

Kordonerziehung ist mit einer Dichte von 6.500 Pflanzen pro Hektar.

KLIMATISCHE BEDINGUNGEN

Ein ungewöhnlich kalter Winter, gefolgt von kühleren Temperaturen als normal im Frühling, führte zu spätem Knospen und Blüten. Überdurchschnittliche Niederschläge während der gesamten Vegetationsperiode verursachten ein erhöhtes und anhaltendes vegetatives Wachstum. Durch strenge und zeitnahe Eingriffe zur Bewirtschaftung der Blätter und des Produktionsertrags konnte das Krankheitsrisiko für die Pflanzen gering gehalten werden. Die Lese begann spät im Vergleich zu normalen Jahren. Trotz der reichlichen Niederschläge im September konnten wir die Trauben jedoch bei optimaler phenolischer Reife und mit einem niedrigeren Zuckergehalt als in früheren Jahrgängen ernten und erhielten so Weine von großer Finesse und Ausgewogenheit.

LESE

Die Ernte erfolgte von Hand in 15-kg-Kisten von der zweiten Septemberwoche 2010 bis Anfang Oktober 2010.

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 40% der Masse, der Rest in Stahl.

AUSBAU

Der Wein reifte 15 Monate in französischen Eichenfässern, davon 60% in neuen und der Rest in ein Jahr alten Fässern. 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

Intensives Rubinrot. Komplexes Bouquet mit einem Hauch von Brombeeren, frisch gemahlenem Kaffee und Lakritz. Am Gaumen hat der Wein eine elegante Struktur mit seidigen Tanninen, guter Säure und einem mineralischen und lang anhaltenden Abgang.

ALKOHOLGEHALT

14.5%

GESAMTSÄUREGEHALT

4.9 G/L

PH-WERT

3.70