



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2012

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 33%, Merlot 34%, Cabernet
UNGEFÄHRE
PROZENTANTEILE Sauvignon 28%, Petit Verdot 5%

BODENTYP Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

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

KLIMATISCHE
BEDINGUNGEN Das Jahr 2012 begann mit einem ungewöhnlich kalten und trockenen Winter. Mit dem Beginn des Frühlings erwärmte sich der trockene Boden schnell und begünstigte eine relativ frühe Knospung wie im Jahr 2011, jedoch eine Woche früher als 2009 und 2010. Im Mai regnete es, was der Rebe half, den ziemlich trockenen Sommer zu überwinden. Die durchschnittlichen Sommertemperaturen waren moderat, nur Ende August verzeichneten wir für einige Tage Spitzen über 35 °C. Leichte Regenfälle Anfang September waren ein positiver Impuls für die Reben, wodurch die Trauben ihre phenolische Reife erlangten.

LESE Die Lese erfolgte von Hand in 15-kg-Kisten von der letzten Augustwoche 2012 bis zum 3. Oktober 2012.

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 20% der Masse, der Rest in Stahl.

AUSBAU Der Wein reifte 15 Monate in französischen Eichenfässern, davon 80% 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

Ein intensives und komplexes Bouquet von dunklen Früchten, gefolgt von Röst- und Gewürznoten. Zum Zeitpunkt der Verkostung im Juni 2015 präsentiert sich der Wein noch jung. Gleichgewicht und Finesse bei den Tanninen.

ALKOHOLGEHALT	GESAMTSÄUREGEHALT	PH-WERT
14.5%	5.0 G/L	3.72