



# BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

## 2006

È il nostro vino omonimo e rappresenta il simbolo identificativo della Tenuta. Nato come classico taglio bordolese, le sue uve provengono dai vigneti più vocati per il suo blend; il risultato è un vino notevole che nasce da una combinazione di caratteristiche che si trovano raramente: finezza, eleganza, complessità, densità, intensità, lunghezza e freschezza.

### ASSEMBLAGGIO PERCENTUALI INDICATIVE

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

### TIPOLOGIA DEI TERRENI

In parte argillosi, in parte conglomerato di Bolgheri.

### ALLEVAMENTO

Il sistema d'impianto è a cordone speronato con densità di 6.500 ceppi/ha.

### CONDIZIONI CLIMATICHE

Con una primavera caratterizzata da temperature bilanciate, il germogliamento è avvenuto ad inizio metà aprile, molto omogeneo e ben equilibrato. Ottime temperature estive non superiori ai 33°. Nota importante per il 2006 è che non ci sono state piogge nel periodo vegetativo della vite, e arrivando da un inverno molto piovoso non abbiamo riscontrato stress idrici.

### VENDEMMIA

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg, da metà settembre 2006 fino all'inizio di ottobre 2006.

### VINIFICAZIONE

Le uve sono state selezionate attentamente sul nastro vibrante in cantina. Diraspatura e pigiatura soffice; fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio tronco-conici per 3-4 settimane a 28°, fermentazione malolattica in barriques per il 65% della massa, la restante quota in acciaio.

### AFFINAMENTO

Il vino ha trascorso 15 mesi in barrique di rovere francese nuove. Il vino viene affinato almeno 6 mesi in bottiglia prima di essere venduto.

### DETTAGLI

PRIMA ANNATA: 2006

WINEMAKER: HELENA LINDBERG

CONSULENTE: MICHEL ROLLAND

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore intenso e profondo. Il vino è complesso al naso con sapori ricchi e maturi di prugne, bacche scure e un po' di rovere speziato. Corposo con una spina dorsale di tannini densi e maturi e un finale lungo e fine.

### ALCOL

15%

### ACIDITÀ TOTALE

4.6 G/L

### PH

3.76