



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2007

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 40%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 23%, Petit Verdot 7%

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

Un'annata molto buona per la viticoltura senza condizioni meteorologiche estreme. L'inizio dell'estate è stata caratterizzata da un po' di pioggia, seguita dal bel tempo fino alla fine della vendemmia. Le uve sono state raccolte a maturazione tannica ottimale.

VENDEMMIA

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg, da metà settembre 2007 fino all'inizio di ottobre 2007.

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 80% 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

L'annata 2007 è caratterizzata da un'ottima maturazione dei tannini con conservata freschezza, sobrietà ed equilibrio. Questo vino è concentrato ma finemente strutturato e compatto.

ALCOL

15%

ACIDITÀ TOTALE

4.9 G/L

PH

3.79