



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2009

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 29%, Merlot 34%, Cabernet Sauvignon 30%, 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

Inverno nella norma, piovoso e con temperatura non sotto lo zero. Primavera con piccoli sbalzi di temperatura, che portano ad un germogliamento precoce (metà aprile) ma allineato agli anni precedenti nella fase successiva. Inizio estate senza pioggia e temperature nella norma (sotto i 30°) La pioggia di inizio luglio riporta le temperature intorno i 30° il giorno e 23° la notte. Le ultime due settimane di agosto molto calde con temperature di 34-35° che anno portato un pò di stress ai vigneti ed a una raccolta del merlot anticipata di circa 5-7 gg rispetto al 2008. La pioggia di 50 mm di metà settembre stabilizza una perfetta maturazione dei tannini e bucce specialmente su cabernet franc e cabernet sauvignon ed i tempi di raccolta.

VENDEMMIA

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg, da metà settembre 2009 fino all'inizio di ottobre 2009.

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 45% 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 rosso rubino brillante. Al naso l'impatto olfattivo è intenso, contraddistinto da nitide note di frutta e spezie: ciliegie, ribes, more, cioccolato, caffè e pepe nero. I tannini vellutati e la buona acidità conferiscono carattere e struttura ai raffinati sapori. Il vino presenta un elegante equilibrio e un finale inteso e persistente.

ALCOL

14,5%

ACIDITÀ TOTALE

4.8 G/L

PH

3.80