



# BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

## 2010

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

### 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 inverno insolitamente freddo seguito da temperature più fresche del normale durante la primavera ha portato a un germogliamento ed a una fioritura tardiva. Precipitazioni sopra la media, durante tutta la stagione di crescita, hanno causato una maggiore e prolungata crescita vegetativa. Interventi rigorosi e tempestivi per gestire la parete fogliare e il rendimento produttivo hanno mantenuto basso il rischio fitosanitario. L'inizio della vendemmia è stato tardivo rispetto al normale, ma, nonostante le abbondanti precipitazioni nel mese di settembre, siamo riusciti a raccogliere a maturazione polifenolica ottimale e con livelli di zucchero inferiori alle annate precedenti ottenendo così vini di grande finezza ed equilibrio.

### VENDEMMIA

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg, dalla seconda settimana di settembre 2010 fino all'inizio di ottobre 2010.

### 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 40% della massa, la restante quota in acciaio.

### AFFINAMENTO

Il vino ha trascorso 15 mesi in barrique di rovere francese, nuove per il 60% e usate di un anno per la restante parte. 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

Rosso rubino intenso. Al naso complesso con sentori di more, caffè appena macinato e liquirizia. La bocca ha una struttura elegante, con tannini setosi, buona acidità e un finale minerale e prolungato.

### ALCOL

14,5%

### ACIDITÀ TOTALE

4,9 G/L

### PH

3,70