



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2011

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 34%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 39%, 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

Il 2011 ha permesso condizioni di crescita quasi perfette per tutta la durata della primavera e per la maggior parte dell'estate. Da metà giugno a metà agosto le temperature diurne sono state moderate e le notti relativamente fresche. Dalla metà di agosto un'ondata di caldo ha accelerato la maturazione in particolare del merlot, richiedendo una rigorosa selezione per evitare note di surmaturato nel vino. Infatti, nonostante il caldo, i vini merlot hanno raggiunto una qualità superiore rispetto alla fresca e umida annata 2010 e alla siccitosa 2009. Settembre è stato eccezionalmente caldo permettendo così una buona maturazione polifenolica delle altre varietà.

VENDEMMIA

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg, dalla fine di agosto 2011 fino all'inizio di ottobre 2011.

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

Al naso presenta un intenso mix di frutta rossa, spezie e caffè appena macinato. Il complesso profilo olfattivo si riflette in una bocca con tannini vellutati e una meravigliosa profondità aromatica. Questo è un vino corposo, che con la sua qualità tannica, in equilibrio perfetto, rimane elegante nel finale.

ALCOL

14,5%

ACIDITÀ TOTALE

5.2 G/L

PH

3.66