



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2012

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 33%, Merlot 34%, Cabernet Sauvignon 28%, 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

Il 2012 è iniziato con un inverno insolitamente freddo e secco. Con l'arrivo della primavera il terreno asciutto si è scaldato rapidamente favorendo un germogliamento relativamente precoce, uguale al 2011, ma una settimana in anticipo rispetto al 2009 e al 2010. In maggio è piovuto aiutando così la vite a superare un'estate abbastanza asciutta. La media della temperatura estiva è stata moderata, solo alla fine di agosto, per pochi giorni, abbiamo registrato dei picchi superiori ai 35 gradi. Leggere piogge, all'inizio di settembre, sono state un impulso positivo per le vigne che sono riuscite così a portare le uve a maturazione fenolica.

VENDEMMIA

La raccolta è avvenuta a mano in cassette da 15 kg, dall'ultima settimana di agosto 2012 fino al 3 ottobre 2012.

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 20% della massa, la restante quota in acciaio.

AFFINAMENTO

Il vino ha trascorso 15 mesi in barrique di rovere francese, nuove per il 80% 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

Un naso intenso e complesso di frutta nera seguito da note tostate e speziate. Il vino si presenta sempre giovane al momento della degustazione in giugno 2015. Equilibrio e la finezza dei tannini.

ALCOL

14,5%

ACIDITÀ TOTALE

5.0 G/L

PH

3.72