



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2015

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 30%, Merlot 34%, Cabernet Sauvignon 28%, Petit Verdot 8%

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

Pochi giorni di pioggia durante la primavera, le uve hanno reagito benissimo alle alte temperature del mese di luglio e beneficiato di una giornata di abbondanti precipitazioni alla fine di agosto, che hanno contribuito a rinfrescare il terreno e riequilibrare l'escursione termica. Un settembre mite, e relativamente asciutto ha offerto le condizioni per una maturazione equilibrata delle uve.

VENDEMMIA

La raccolta è avvenuta a mano dalla prima settimana di settembre 2015 alla seconda settimana di ottobre 2015.

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 60% della massa, la restante quota in acciaio.

AFFINAMENTO

Il vino ha trascorso 15 mesi in barrique di rovere francese, nuove per il 75% 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

Note di frutti primari ben definite quali ciliegia, mora e prugna nera. Il sentore di spezie e tabacco si combinano con precisione e concentrazione.

ALCOL

15%

ACIDITÀ TOTALE

5.2 G/L

PH

3.65