



# BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

## 2018

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 28%, Merlot 32%, Cabernet Sauvignon 35%, 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

Una stagione nella media, con un inverno che ha seguito i cliché, con temperature sotto lo zero nei primi mesi dell'anno e anche abbondanti piogge. Qualche pioggia di troppo si è registrata nei mesi primaverili alle porte dell'estate. L'estate ha registrato temperature nella norma sui 30 gradi con buono sbalzo termico e ventilazione tra il giorno e la notte. Non si sono registrati stress idrici. Le uve hanno raggiunto una buona maturazione finale. L'annata si è rivelata particolarmente interessante per le varietà di Merlot.

### VENDEMMIA

Raccolta fatta a mano in cassette da 15 kg. Merlot nei primi 15 giorni di settembre 2018; Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot dal 25 settembre 2018 al 10 ottobre 2018.

### 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 89% della massa, la restante quota in acciaio.

### AFFINAMENTO

Il vino ha trascorso 15 mesi in barrique di rovere francese, nuove per il 85% 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

Vivace colore rosso porpora, si rivela un vino di grande complessità aromatica, peculiarità distintiva dell'annata. Nel bicchiere si sprigionano subito note di macchia mediterranea, erba medica e rosmarino. Ma anche frutta piccola come la marasca e spezie morbide come la vaniglia. L'evoluzione continua con delicati sentori di cacao e torrefazione. All'assaggio il vino si presenta di buona struttura tannica, avvolgente ed equilibrato.

### ALCOL

14.5%

### ACIDITÀ TOTALE

5.0 G/L

### PH

3.66