



подробности

Год получения первого урожая: 2006

Винодел: Хелена Линдберг

Консультант: Мишель Роллан

дегустационные особенности

Вино искрящегося красно-рубинового цвета. Насыщенный и сложный аромат с ярко выраженным нотами красных фруктов, шоколада и специй. Идеально сбалансированный сложный вкус с высокой танинностью, минеральностью и стойким послевкусием. Способность к выдержке: это молодое вино можно пить в 2011 году, однако, со временем, оно раскроет свою сложность.

BISERNO TOSCANA IGT ROSSO

2008

Это вино с одноименным названием винодельни является отличительным символом нашего хозяйства. Являясь классическим бордосским блендом, виноград для его производства поставляется с самых известных виноградников, на которых выращиваются необходимые сорта. В результате получается особое вино, сочетающее в себе характеристики, редко встречающиеся все вместе в одном вкусе: утонченность, элегантность, сложность, плотность, свежесть и долгое послевкусие.

купаж

примерное
соотношение в
процентах

Каберне-фран 37%, Мерло 33%, Каберне-Совиньон 15%, Пти Вердо 15%

тип почвы

Частично глинистая, частично конгломерат Болгери.

система выращивания

Формирование виноградного куста по системе "кордон сперонато" с плотностью 6500 лоз на гектар.

климатические условия

В отличие от предыдущих лет, в 2008 году дожди шли вплоть до конца июня, в результате чего цветение наступило позднее, чем в предыдущие годы. Летняя температура была в пределах нормы: 18°C ночью и 28°C - 30°C днем.

сбор урожая

урожай собирался вручную в ящики по 15 кг, начиная с середины сентября и заканчивая началом октября 2008 г.

производство вины

Виноград проходит строгий отбор на винодельне при помощи вибрирующих столов. Ягоды дестеблируются и мягко прессуются. Алкогольное брожение происходит в резервуарах из нержавеющей стали в форме усечённого конуса в течение 3 - 4 недель при температуре 28°C. Малолактическая ферментация: 65% от общей массы – в бочках, оставшееся количество – в резервуарах из нержавеющей стали.

выдержка

В течение 15 месяцев вино выдерживается в новых бочках из французского дуба. Вино перед продажей выдерживается в бутылках не менее 6 месяцев.

содержание
алкоголя

15%

общая
кислотность

5.1 г/л

уровень
ph

3.70