



# BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

## 2009

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 29%, Мерло 34%, Каберне-Совиньон 30%, Пти Вердо 7%

**тип почвы**

Частично глинистая, частично конгломерат Болгери.

**система  
выращивания**

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

**климатические  
условия**

Обычная зима с дождями и температурой выше нуля. Весна с небольшими скачками температуры, которые привели к преждевременному набуханию почек в середине апреля, пришла в норму на следующем этапе, как и в прошлые годы. Начало лета выдалось без осадков и с нормальной температурой до 30°C. В начале июля дожди способствовали установлению температуры на уровне 30°C днем и 23°C ночью. Последние две недели августа были очень жаркими с температурой около 34°C - 35°C, что подвергло виноградники стрессу. Сбор сорта Мерло проходил на 5 - 7 дней раньше по сравнению с 2008 годом. 50 мм дождя в середине сентября способствовали стабилизации процесса созревания танинов на лозах, особенно для сортов Каберне-Фран и Каберне-Совиньон, и сбора урожая.

**сбор урожая**

Урожай собирался вручную в ящики по 15 кг, начиная с середины сентября и заканчивая началом октября 2009 г.

**производство  
вина**

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 усеченного конуса в течение 3 - 4 недель при температуре 28°C. Малолактическая ферментация: 45% 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.

### подробности

Год получения первого урожая: 2006

Винодел: Хелена Линдберг

Консультант: Мишель Роллан

### дегустационные особенности

Вино насыщенного искрящегося красно-рубинового цвета. Интенсивный аромат с отчетливыми нотами фруктов и специй: черешни, смородины, ежевики, шоколада, кофе и черного перца. Бархатистые танины и хорошая кислотность определяют структурность изысканного вкуса и характер вина. Прекрасно сбалансированное вино с интенсивным, стойким послевкусием.

**содержание  
алкоголя**

14.5%

**общая  
кислотность**

4.8 г/л

**уровень  
pH**

3.80