



# BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

## 2010

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 31%, Мерло 35%, Каберне-Совиньон 28%, Пти Вердо 6%

**тип почвы**

Частично глинистая, частично конгломерат Болгери.

**система  
выращивания**

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

**климатические  
условия**

Занеобычно холодной зимой наступила более прохладная, чем обычно, весна. Эти факторы привели к более позднему набуханию почек и более позднему цветению. Осадки выше нормы во время всего периода роста стали причиной более длительного процесса вегетативного развития. Своевременные мероприятия, направленные на обработку листьев и повышение производительности, позволили снизить фитосанитарные риски. Начало сбора урожая было более поздним, чем обычно. Тем не менее, несмотря на обильные дожди в сентябре, нам удалось собрать виноград по достижении ягодами идеальной полифенольной зрелости и с более низким содержанием сахара по сравнению с предыдущими годами. Все это позволило произвести более изысканные и хорошо сбалансированные вина.

**сбор урожая**

Урожай собирался вручную в ящики по 15 кг. Сбор винограда начался во вторую неделю сентября и закончился в начале октября 2010 года.

**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: 40% от общей массы – в бочках, оставшееся количество – в резервуарах из нержавеющей стали.

**выдержка**

В течение 15 месяцев вино выдерживается в бочках из французского дуба: 60% от общей массы - в новых, оставшееся количество - в использованных в течение года. 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 красно-рубинового цвета. Сложный аромат с ярко выраженными нотами ежевики, свежемолотого кофе и лакрицы. Элегантный вкус с шелковистыми танинами, хорошей кислотностью и длительным минеральным послевкусием.

**содержание  
алкоголя**

14.5%

**общая  
кислотность**

4.9 г/л

**уровень  
pH**

3.70