



# BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

## 2012

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 33%, Мерло 34%, Каберне-Совиньон 28%, Пти Вердо 5%

**тип почвы**

Частично глинистая, частично конгломерат Болгери.

**система выращивания**

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

**климатические условия**

2012 год начался с необычно холодной и сухой зимы. С приходом весны, сухая почва быстро нагрелась и набухание почек было довольно ранним, как и в 2011 году, примерно на неделю раньше, чем в 2009 - 2010 годах. Майские дожди помогли виноградникам лучше пережить засушливое лето. Средняя температура летних месяцев (до конца августа) была умеренной, без пиков, поднимаясь в отдельные дни выше 35°C. Небольшие сентябрьские дожди положительно повлияли на процесс созревания виноградной грозди, обеспечив оптимальное содержание полифенолов.

**сбор урожая**

Урожай собирался вручную в ящики по 15 кг. Сбор винограда начался в последнюю неделю августа и закончился 3 октября 2012 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: 20% от общей массы - в бочках, оставшееся количество - в резервуарах из нержавеющей стали.

**выдержка**

В течение 15 месяцев вино выдерживается в бочках из французского дуба: 80% 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

Интенсивный и сложный аромат черных фруктов с нотами обжарки и специй. На момент дегустации в июне 2015 года вино с изящными и сбалансированными танинами все еще молодое.

**содержание  
алкоголя**

14.5%

**общая  
кислотность**

5.0 г/л

**уровень  
pH**

3.72