



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2015

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 30%, Мерло 36%, Каберне-Совиньон 28%, Пти Вердо 8%

тип почвы

Частично глинистая, частично конгломерат Болгери.

**система
выращивания**

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

**климатические
условия**

Благодаря нескольким дождливым дням в весенний период виноград хорошо перенес высокие температуры в июле. Обильные однодневные осадки в конце августа остудили почву и способствовали достижению оптимального теплового баланса. Мягкий и относительно сухой сентябрь создал необходимые условия для равномерного созревания ягод.

сбор урожая

Урожай собирался вручную. Сбор винограда начался в первую неделю сентября и закончился во вторую неделю октября 2015 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: 60% от общей массы – в бочках, оставшееся количество – в резервуарах из нержавеющей стали.

выдержка

В течение 15 месяцев вино выдерживается в бочках из французского дуба: 75% 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

Ярко выраженные фруктовые ноты черешни, ежевики и темной сливы и аромат специй и табака гармонично сочетаются с полным и глубоким вкусом.

**содержание
алкоголя**

15%

**общая
кислотность**

5.2 г/л

**уровень
pH**

3.65