



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2017

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**

Это был особо засушливый год с длительным периодом отсутствия осадков в летний период и температурой выше 30°C, что привело к более раннему набуханию почек и более быстрому созреванию глодов на лозах ранних сортов винограда, таких как Мерло и Сира. Объем производства снизился примерно на 30%. Понижение температуры в сентябре, которое привело в норму разницу между ночными и дневными показателями, положительно сказалось на сортах Каберне и Пти Вердо, созревающих позднее.

сбор урожая

Урожай собирался вручную, начиная с 20 августа 2017 г. сортом Мерло и заканчивая 25 сентября 2017 г. сортом Каберне-Совиньон.

**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: 85% от общей массы – в бочках, оставшееся количество – в резервуарах из нержавеющей стали.

выдержка

В течение 15 месяцев вино выдерживается в бочках из французского дуба: 85% 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 пурпурно-красного цвета с фиолетовым оттенком. Попадая в бокал, вино сразу же раскрывается букетом ароматов средиземноморского маквиса, люцерны и розмарина, округленных тонкими нотами мараскино и мягких специй типа ванили. Эволюция ароматов дополняется нюансами какао и кофейной обжарки. Все нюансы тщательно сбалансированы, учитывая, что выдержка проводится почти в эксклюзивном порядке в новых бочках. Это энергичное вино с бальзамическим ароматом. В каждом глотке чувствуется устойчивая свежесть. Живое упругое вино с хорошей кислотностью, гарантирующей приятные вкусовые ощущения.

**содержание
алкоголя**

14.5%

**общая
кислотность**

5.2 г/л

**уровень
ph**

3.50