



COLLEMEZZANO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

ColleMezzano ist eines der ausdrucksstärksten und identitätsstiftenden Etiketten des Weinguts Tenuta di Biserno. Es stammt aus einem 2019 integrierten Grundstück mit Reben internationaler Sorten aus den frühen 1990er Jahren.

Der Wein stammt aus Parzellen in der gleichnamigen Gegend, etwa 10 km nördlich von Bibbona, mit idealen Lagen und ton- und mineralreichem Boden. ColleMezzano ist ein Wein von großer Eleganz und Finesse, der die Philosophie des Weinguts vollständig widerspiegelt: Präzision, Tiefe und Treue zum Terroir.

ASSEMBLAGE Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon (in unterschiedlichen Anteilen je nach Jahrgang).

**HÖHE
DER
WEINBERGE** 80–120 m ü. M.

BODENTYP Tonig-sandig mit hohem Anteil an Skelettmaterial aus kleinen alluvialen Kieselsteinen; hervorragende Drainagefähigkeit.

LAGE Meerblick / Südwesten

VINIFIKATION

- **GÄRUNG**
In Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur.
- **MAISCHEGÄRUNG**
3–4 Wochen.
- **REIFUNG**
12–16 Monate in französischen Eichenbarriques (teilweise neu).
- **FLASCHENREIFUNG**
Mindestens 12 Monate.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

- **FARBE**
Tiefes Rubinrot mit violetten Reflexen.
- **DUFT**
Komplexes Bouquet mit Noten von roten Früchten, Graphit, süßen Gewürzen sowie balsamischen und mineralischen Nuancen.
- **GESCHMACK**
Strukturiert und umhüllend, mit samtigen Tanninen und langer Persistenz. Hervorragende Balance zwischen versteckter Kraft und Eleganz, mit einer charakteristischen salzigen Note im Abgang.
- **SERVIERTEMPERATUR**
16–18°C.
- **ALTERUNGSPOTENZIAL**
Über 15 Jahre.

**EMPFOHLENE
KOMBINATIONEN** Hervorragend auch als Meditationswein, passt ideal zu kräftigen Fleischgerichten, Wild, Schmorbraten, Lammkarree und gereiftem Käse.