

COLLEMEZZANO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO



ColleMezzano 是 Tenuta di Biserno 酒庄最具表现力和代表性的酒款之一。该酒来自 2019 年纳入酒庄的一块土地，早在 1990 年代初期便种植了国际品种葡萄。

葡萄园位于 ColleMezzano 地区，距 Bibbona 北部约 10 公里，拥有理想的朝向和富含粘土及矿物质的土壤。这款酒展现了酒庄精准、深邃并忠于风土的酿酒哲学，风格优雅细腻。

混合比例 品丽珠、梅洛、赤霞珠（年份不同比例不同）

葡萄园海拔 80-120 米

土壤类型 粘土-沙质，含大量鹅卵石状骨架物质；排水能力极佳

朝向 面向大海 / 西南方向

酿造过程

- **发酵**
在控温不锈钢罐中进行
- **皮渣浸渍**
3-4 周
- **橡木桶陈酿**
12-16 个月法国橡木桶（部分为新桶）
- **瓶中继续陈酿**
至少 12 个月

酿造过程

- **颜色**
深宝石红，带有紫罗兰色调
- **香气**
复杂的芳香，红色水果、石墨、甜香料、香脂与矿物气息交织
- **口感**
结构感强，口感饱满，单宁柔滑，回味悠长。强劲与优雅并存，尾韵带有典型的咸味)
- **饮用温度**
16-18°C
- **陈年潜力**
超过 15 年

推荐搭配 适合独饮沉思，也非常适合搭配浓味肉类菜肴、野味、红烧肉、烤羊排和熟成奶酪