



# BISERNO

## TOSCANA IGT ROSSO

### 2022

Als Symbol des Weinguts ist er der kultigste und meistgeschätzte Wein. Er wurde als Bordeaux-Verschnitt konzipiert und aus den besten Trauben der geeignetsten Böden produziert. Der Wein verkörpert die perfekte Verbindung von Finesse und Komplexität und repräsentiert auf außergewöhnliche Weise unser Terroir. Eine Synthese aus präziser Eleganz und erkennbarer Persistenz.

**ASSEMBLAGE** Bordeaux-Verschnitt (Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot)

**BODENTYP** Teils tonhaltig, teilweise Bolgheri-Konglomerat.

**REBERZIEHUNG** Kordonerziehung ist mit einer Dichte von 6,500 Pflanzen pro Hektar.

**KLIMATISCHE BEDINGUNGEN** Vom Ende des Winters bis Mitte August erwies sich das Jahr 2022 im Vergleich zum Durchschnitt als trockenes und warmes Jahr, unterbrochen durch Regenfälle zwischen April und Mai. Die geringen Niederschläge verhinderten das Risiko von Pilzkrankheiten und trugen dazu bei, dass sich trotz leichter Ertragseinbußen gesunde und hochwertige Trauben entwickelten. Die Situation blieb bis zum August stabil, der unerwartete Niederschläge brachte, die vor allem den später reifenden Sorten wie Cabernet Franc, Petit Verdot und Cabernet Sauvignon zugutekamen, wodurch die Pflanzen vor Wasserstress geschützt wurden.

**WEINLESE** Die Weinlese 2022, die ausschließlich in den kühleren Stunden des Tages per Hand durchgeführt wurde, begann in den letzten Augusttagen mit der Ernte des Merlot. Sie wurde Mitte September mit dem Cabernet Franc fortgesetzt und endete Ende des Monats mit Petit Verdot und Cabernet Sauvignon.

**VINIFIZIERUNG** Die Trauben wurden vor dem Abbeeren sorgfältig auf dem Rüttelband ausgewählt. Unter Beachtung der Trennung der verschiedenen Parzellen erfolgt die alkoholische Gärung und Mazeration in Stahltanks für 3-4 Wochen bei kontrollierter Temperatur bis maximal 28°C. Die spontane malolaktische Gärung erfolgte teilweise in Barriques und teilweise in Stahlbehältern.

**AUSBAU** Der Wein reift hauptsächlich in ausgewählten französischen Eichenfässern für 15 Monate, von denen die meisten neu sind. Nach der sorgfältigen Auswahl des Verschnitts wird der Wein in Flaschen abgefüllt.

<b>ALKOHOLGEHALT</b>	<b>GESAMTSÄUREGEHALT</b>	<b>PH-Wert</b>
14.5 %	5.23 g/L	3.73

**ERSTER JAHRGANG** 2006

#### VERKOSTUNGSANMERKUNGEN

**FARBE** Intensives Rubinrot, tief und lebendig.

**BOUQUET** Komplexe aromatische Harmonie. Im Auftakt verbinden sich balsamische und mediterrane Düfte mit einer süßen Rösnote. Es folgt ein fruchtiges Bouquet mit Noten von Erdbeeren und schwarzen Früchten, die durch zarte Noten von getrocknetem Gebäck ausgeglichen werden. In ständiger Evolution.

**GESCHMACK** Vollmundig, umhüllend und geschmeidig, charakterisiert durch eine faszinierende Würzigkeit. Die Tannine sind präsent und gut integriert. Persistenz, Ausgewogenheit und Ausdruckskraft. Geeignet für den sofortigen Verzehr und mit erheblichem Reifepotenzial.