



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2022

Simbolo della tenuta, è il vino iconico e più pregiato. Concepito come taglio bordolese, realizzato con le migliori uve coltivate nei terreni più vocati. Straordinaria espressione del nostro terroir, incarna la perfetta unione di finezza e complessità. Sintesi di precisa eleganza e riconoscibile persistenza.

ASSEMBLAGGIO Taglio Bordolese (Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot)

TIPOLOGIA DEI TERRENI In parte argillosi, in parte conglomerato di Bolgheri.

ALLEVAMENTO Il sistema d'impianto è a cordone speronato con densità di 6.500 ceppi/ha.

CONDIZIONI CLIMATICHE Dalla fine dell'inverno a metà agosto, la stagione 2022 si è rivelata un'annata secca e calda rispetto alla media, punteggiata dalla pioggia tra aprile e maggio. La bassa piovosità ha scongiurato il rischio di malattie fungine contribuendo allo sviluppo di uve sane e di qualità nonostante una leggera riduzione delle rese. Situazione stabile fino al mese di agosto che ha regalato una piovosità inaspettata a beneficio, in particolare, delle varietà più tardive quali Cabernet Franc, Petit Verdot e Cabernet Sauvignon, evitando che le piante subissero stress idrico.

VENDEMMIA La vendemmia 2022, rigorosamente svolta a mano nelle ore più fresche della giornata, si è aperta negli ultimi giorni di agosto con la raccolta del Merlot. È proseguita con Cabernet Franc verso metà settembre, per poi concludersi con Petit Verdot e Cabernet Sauvignon alla fine del mese.

VINIFICAZIONE Le uve sono state selezionate attentamente sul nastro vibrante prima della diraspatura. Avendo cura nel mantenere le diverse parcelle separate, seguono fermentazione alcolica e macerazione in serbatoi di acciaio per 3-4 settimane a temperatura controllata, fino ad un massimo di 28°C. Fermentazione malolattica spontanea in parte in barriques e in parte in acciaio.

AFFINAMENTO Il vino matura prevalentemente in selezionate barrique di rovere francese per 15 mesi, la maggior parte delle quali nuove. In seguito alla delicata scelta del blend, il vino viene imbottigliato.

ALCOL
14.5 %

ACIDITÀ TOTALE
5.23 g/L

PH
3.73

PRIMA ANNATA 2006

NOTE DI DEGUSTAZIONE

VISTA Rosso rubino intenso, profondo e vivace.

OLFATTO Complessa armonia aromatica. In apertura, sentori balsamici e mediterranei intrecciati a una dolce tostatura. Segue un bouquet fruttato con richiami alla fragola e a frutti neri che si bilanciano con delicate note di pasticceria secca. In perpetua evoluzione.

GUSTO Pieno, avvolgente e scorrevole, caratterizzato da una intrigante sapidità. Tannini presenti e ben integrati. Persistenza, equilibrio ed espressività. Adatto ad un consumo immediato e con notevole potenziale di invecchiamento.