



BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2022

Символ предприятия, культовое и самое изысканное вино. Представляет собой бордоский купаж, приготовленный из лучшего винограда, выращенного на наиболее подходящих почвах. Выдающееся выражение нашего терруара, воплощает идеальное сочетание утонченности и сложности. Синтез безупречной элегантности и узнаваемой стойкости.

БЛЕНД бордоский купаж (Каберне Фран, Мерло, Каберне Совиньон, Пти Вердо).

ТИП ПОЧВЫ частично глинистая, частично конгломерат Болгери.

СИСТЕМА ВЫРАЩИВАНИЯ формирование виноградного куста по системе "кордон сперонато" с плотностью 6500 лоз на гектар

КЛИМАТИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ период с конца зимы до середины августа 2022 года выдался сухим и теплым по сравнению со средним показателем за предыдущие годы. Апрель и май характеризовались наличием достаточного количества осадков. Небольшое количество выпавших осадков позволило избежать риска появления грибковых заболеваний, что способствовало «зарождению» здорового и качественного винограда несмотря на незначительное снижение урожайности. Ситуация оставалась стабильной до наступления августа, принесшего неожиданные осадки, оказавшие благотворное влияние на качество поздних сортов винограда, таких как Каберне-Фран, Пти Верд и Каберне-Совиньон, в результате чего на виноградниках не отмечалось водного стресса.

СБОР УРОЖАЯ сбор урожая 2022 года проходил исключительно вручную в прохладное время суток. Он начался в последние дни августа сбором сорта Мерло, продолжился в середине сентября сбором Каберне-Фран и завершился в конце месяца сбором сортов Пти Вердо и Каберне-Совиньон.

ПРОИЗВОДСТВО ВИНА каждый сорт виноград проходит строгий отбор на винодельне при помощи вибрирующих столов. Алкогольное брожение и мацерация каждого сорта происходит отдельно в резервуарах из нержавеющей стали в течение 3 - 4 недель при контролируемой температуре до 28°C. Самопроизвольная малолактическая ферментация происходит частично в бочках, частично в резервуарах из нержавеющей стали.

ВЫДЕРЖКА вино выдерживается преимущественно в отборных бочках из французского дуба, большинство из которых новые, в течение 15 месяцев. После тщательного отбора купажа вино разливается по бутылкам.

ГОД ПОЛУЧЕНИЯ ПЕРВОГО УРОЖАЯ 2006

КУСОВЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Вид насыщенный, глубокий и яркий рубиново-красный цвет.

Аромат сложное ароматическое сочетание. В раскрытии бальзамические и средиземноморские ароматы переплетаются со сладкой ноткой обжарки. Затем следует фруктовый букет с оттенками клубники и черных фруктов, сбалансированный тонкими нотками сухой выпечки. Постоянно эволюционирует.

Вкус полный, обволакивающий и текучий, с интригующей пикантностью. Танины присутствуют и хорошо интегрированы. Стойкость, баланс и выразительность. Подходит для немедленного употребления и обладает значительным потенциалом для выдержки.

СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ	ОБЩАЯ КИСЛОТНОСТЬ	УРОВЕНЬ PH
14.5 %	5.23 г/л	3.73