

# BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

## 2022

作为酒庄的标志性佳酿，这款顶级之作凝聚了我们对品质与传承的不懈追求。精选种植于最佳风土的优质葡萄，采用波尔多经典调配酿制而成。这款葡萄酒是我们风土条件的卓越象征，完美诠释了精致与复杂的和谐平衡。优雅的风味层次与悠长的酒体回味，使其成为独具个性的经典佳酿。

**混酿** 波尔多经典调配（品丽珠、梅洛、赤霞珠、小维多）

**土壤类型** 部分为黏土，部分为保格利地区的砾岩。

**栽培** 种植系统采用单高登树形，密度为6,500株/公顷。

**气候条件** 从冬季结束到八月中旬，相较于平均水平，2022 季是一个温暖和干燥的年份，仅在四五月份有零星降雨。尽管产量略有下降，但低降雨可避免真菌病害的风险，有助于长出健康、优质的葡萄。一直到八月情况都很稳定，并且天降喜雨，这对品丽珠（Cabernet Franc）、小维多（Petit Verdot）和赤霞珠 x（Cabernet Sauvignon）等晚熟品种尤其有益，避免了植株受到缺水的影响。

**葡萄收获** 2022 年的收获是在一天中最凉爽的时段完全采用手工进行的，在8月的最后几天，从梅洛（Merlot）的采摘开始。接着是在9月中旬品丽珠（Cabernet Franc）的采摘，随后在月末完成了小维多（Petit Verdot）和赤霞珠（Cabernet Sauvignon）的收获。

**酿造** 在除梗之前，葡萄在酒庄的振动传送带上经过精心挑选。为了保持各个葡萄产区的独特性，随后，将葡萄放入钢罐中进行酒精发酵和浸渍，持续3-4周，最高温度控制在28°C。自发的苹果酸乳酸发酵部分在橡木桶中进行，另一部分在钢桶中进行。

**陈化** 葡萄酒主要在精选的法国橡木桶中陈酿15个月，这些橡木桶中大部分为全新桶。在完成混酿比例的精心调整后，葡萄酒被装瓶封存。

**酒精**  
14.5 %

**总酸度**  
5.23 g/L

**pH值**  
3.73



**首个年份** 2006

### 品酒评价

**外观** 展现深邃而明亮的宝石红色，色泽浓郁，活力十足。

**嗅感** 香气层次丰富且和谐。开瓶初闻时，香脂与地中海植物的芳香交织，同时伴随新橡木桶带来的轻柔烘烤气息。随后，草莓与草莓、黑莓等果香扑鼻，与烘焙香相得益彰。香气持续演变。

**口感** 入口饱满，质地柔滑，酒体具有迷人风味。单宁细腻成熟，与整体结构完美融合。余味悠长，风味平衡，展现出非凡的表现力。此款酒体既适合即刻享用，又具备卓越的陈年潜力。