



ACQUISTATO IL

"Biserno" Toscana Rosso IGT 2022

2022

Blend bordolese di rara potenza ed eleganza



La Vigna

Terreno

Rosso rubino intenso, profondo e vivace. 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. 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.

Esposizione

Le uve vengono selezionate a mano su nastro vibrante, vinificate separatamente in serbatoi di acciaio dove avviene la fermentazione alcolica e la macerazione per 3-4 settimane a temperatura controllata. La fermentazione malolattica si svolge parzialmente in barrique e in acciaio. Il vino affina poi per 15 mesi in barrique di rovere francese, per il 70% nuove e per il 30% di secondo passaggio, prima dell'assemblaggio finale e dell'imbottigliamento.

Allevamento

In parte argillosi, in parte conglomerato di Bolgheri

Densità imp.

6500

Il Vino

Tipologia

Vino rosso fermo

Provenienza

Toscana

Uve

Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Il vino è prodotto in una zona della Toscana, dove si coltivano vitigni di Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot. Il blend è frutto di una selezione di uve di alta qualità, che vengono vinificate separatamente e poi assemblate in bottiglia. Il risultato è un vino rosso fermo, con un bouquet fruttato e una complessa armonia aromatica. Il vino è adatto ad un consumo immediato e con un notevole potenziale di invecchiamento.

Il vino è prodotto in una zona della Toscana, dove si coltivano vitigni di Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot. Il blend è frutto di una selezione di uve di alta qualità, che vengono vinificate separatamente e poi assemblate in bottiglia. Il risultato è un vino rosso fermo, con un bouquet fruttato e una complessa armonia aromatica. Il vino è adatto ad un consumo immediato e con un notevole potenziale di invecchiamento.

Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 15-20 anni
Abbinamento	cordone speronato

Vinificazione Le uve vengono selezionate a mano su nastro vibrante, vinificate separatamente in serbatoi di acciaio dove avviene la fermentazione alcolica e la macerazione per 3-4 settimane a temperatura controllata. La fermentazione malolattica si svolge parzialmente in barrique e in acciaio. Il vino affina poi per 15 mesi in barrique di rovere francese, per il 70% nuove e per il 30% di secondo passaggio, prima dell'assemblaggio finale e dell'imbottigliamento.

Sensazioni Rosso rubino intenso, profondo e vivace. 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. 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.

Siamo a Bibbona, un angolo di Toscana dove la natura è ancora selvaggia e il mare sembra quasi poter toccare i filari. La Tenuta di Biserno sorge su colline spettacolari che godono di una luce e di una ventilazione uniche. Qui il suolo è un mosaico prezioso di argille, conglomerato di Bolgheri e minerali, un terroir che non ha nulla da invidiare ai vicini più blasonati. Si racconta che Lodovico Antinori, esplorando queste terre alla fine degli anni '90, rimase folgorato dalla somiglianza geologica con alcuni dei migliori cru di Bordeaux, ma con quel tocco di calore mediterraneo in più. Ma procediamo con ordine. Il cuore di questo rosso è un classico taglio bordolese, dove le proporzioni cambiano leggermente a ogni vendemmia per inseguire la perfezione. Il Cabernet Franc gioca spesso un ruolo da protagonista, conferendo eleganza e note balsamiche, affiancato dal vigore del Cabernet Sauvignon e dalla rotondità carnosa del Merlot. Il Petit Verdot chiude il cerchio, aggiungendo quella speziatura e quel colore profondo che rendono il sorso indimenticabile. Le uve vengono selezionate a mano su nastro vibrante, mentre la vinificazione avviene separatamente per ogni parcella, con una macerazione che dura fino a quattro settimane. La fermentazione malolattica si svolge in parte in barrique e in parte in acciaio. Per la maturazione, occorrono altri 15 mesi, trascorsi in barrique di rovere francese per il 70% nuove. Nel bicchiere il vino si presenta di un rosso rubino intenso, profondo e vivace. Al naso sentori balsamici e di macchia mediterranea, seguiti da una dolce tostatura che ricorda la pasticceria secca. Poi emerge il frutto, con fragola e frutti neri in bell'evidenza. In bocca è pieno, avvolgente ma sorprendentemente scorrevole grazie alla bella sapidità. I tannini sono presenti ma così ben integrati da risultare setosi. Buono già oggi, questo vino non ha certamente fretta di essere bevuto. Ha infatti un eccellente potenziale di invecchiamento, potendo evolvere in bottiglia per 15-20 anni, guadagnando complessità e sfumature terziarie spettacolari. Un rosso di grande carattere e personalità decisa che farà innamorare della Maremma più nobile.

Tenuta di Biserno è una prestigiosa azienda vinicola della Maremma Toscana, fondata nel 2001 dai fratelli Lodovico e Piero Antinori, insieme al nipote Niccolò Marzichi Lenzi e a Umberto Mannoni. Situata nel comune di Bibbona, confina a Nord con l'area del celebre Bolgheri. Si estende su una superficie di circa 40 ettari, con suoli estremamente variegati, caratterizzati da terreni alluvionali argillo-calcarei, ricchi di carbonato di calcio e ciottoli. Qui si coltivano varietà come il Cabernet Franc, il Merlot, il Cabernet Sauvignon e il Petit Verdot che trovano nel clima e nelle condizioni naturali del territorio un ambiente ideale per esprimere al meglio le loro caratteristiche. La diversa esposizione e l'influenza del mare non distante sono due fattori determinanti nella produzione di grandi vini, apprezzati per la loro unicità, autenticità e riconoscibilità. Vini che hanno ottenuto importanti riconoscimenti, sia in Italia che all'estero.