



ACQUISTATO IL

"Il Pino di Biserno" Rosso Toscana IGT 2023

2023

Blend bordolese di carattere



Svinando[®]

La Vigna

Terreno

Di colore rosso rubino intenso e luminoso e dai riflessi porpora, al naso sprigiona profumi di frutta scura e spezie, con richiami tipici alla macchia mediterranea e lievi note tostate. Al palato è corposo, avvolgente e fresco, con tannini morbidi e lunga persistenza. Ottimo potenziale evolutivo.

Esposizione

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. Successivamente, viene svolta la fermentazione malolattica spontanea. Affinamento: Circa l'85% del vino matura in barrique di rovere francese, nuove e usate, mentre il restante 15% a na in acciaio, per un totale di circa 12 mesi.

Allevamento

In parte argillosi, in parte conglomerato di Bolgheri

Densità imp.

6500

Il Vino

Tipologia

Vino rosso fermo

Provenienza

Toscana

Uve

cabernet franc 35%, cabernet sauvignon 35%, merlot 20%, petit verdot 10%

Gradazione

14.5% vol

Temp. Servizio

18 gradi

Quando Berlo	entro 10-15 anni
Abbinamento	cordone speronato
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. Successivamente, viene svolta la fermentazione malolattica spontanea. Affinamento: Circa l'85% del vino matura in barrique di rovere francese, nuove e usate, mentre il restante 15% a na in acciaio, per un totale di circa 12 mesi.
Sensazioni	Di colore rosso rubino intenso e luminoso e dai riflessi porpora, al naso sprigiona profumi di frutta scura e spezie, con richiami tipici alla macchia mediterranea e lievi note tostate. Al palato è corposo, avvolgente e fresco, con tannini morbidi e lunga persistenza. Ottimo potenziale evolutivo.

Il Pino di Biserno è un rosso che porta con sé il carisma inconfondibile di un territorio ancora tutto da scoprire. Siamo a Bibbona, un angolo di Alta Maremma che confina con la celebre Bolgheri. Qui si trova la Tenuta di Biserno, un progetto ambizioso dei fratelli Lodovico e Piero Antinori. Se Bolgheri è l'eleganza classica, Bibbona è la forza della natura che si sprigiona tra colline affacciate sul mare. Si racconta che Lodovico Antinori, visitando queste terre alla fine degli anni '90, capì immediatamente che la combinazione tra la brezza marina e la composizione del suolo avrebbe permesso di creare qualcosa di epico. E così è stato. Il blend alla base di questo rosso è un incastro perfetto di varietà internazionali che qui hanno trovato una casa accogliente. Il Cabernet Franc e il Cabernet Sauvignon dominano la scena con un 35% ciascuno, regalando struttura e aromi varietali profondi. Il Merlot interviene al 20% per smussare gli angoli con la sua tipica rotondità, mentre un 10% di Petit Verdot aggiunge quel tocco di pepe e colore che completa il quadro. Le uve passano su un nastro vibrante per una selezione drastica: solo i chicchi perfetti procedono oltre. La fermentazione poi avviene in acciaio, mantenendo separate le diverse parcelle per rispettare l'identità di ogni singolo filare. Dopo la malolattica spontanea, il vino inizia il suo viaggio di maturazione: l'85% riposa per 12 mesi in barrique di rovere francese, mentre il restante 15% rimane in acciaio per preservare la fragranza del frutto. Rosso rubino intenso e luminoso, attraversato da riflessi porpora, al naso è un'esplosione di macchia mediterranea, spezie e frutti neri maturi, con un sottofondo tostato molto discreto. In bocca è avvolgente e muscoloso, ma sorretto da una freschezza che rende il sorso agile. I tannini sono incredibilmente morbidi e il finale sembra non finire mai. Da provare con una tagliata di manzo al rosmarino o con il cinghiale in umido, tipico della zona.

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.