

# DRINKS.

## Tenuta di Biserno Il Pino di Biserno Toscana IGT 2022 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	50010722
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Tenuta di Biserno Soc. Agr. rl, Palazzo Gardini, Piazza Gramsci 9, 57020 Bibbona, Italia
Marque	Biserno
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	<p>Robe: rouge foncé intense avec des reflets violets. Nez: bouquet corsé et aux multiples facettes avec des notes de fruits noirs, de cassis, de cèdre, de moka, de violette, de menthol, un peu de cuir, de bacon et de tabac.</p> <p>Bouche: des saveurs complexes, des tanins fins et une acidité bien intégrée. Les arômes du bouquet se répètent en bouche et se mêlent aux herbes sucrées. Finale: longue, intense et crémeuse.</p>
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon et Petit Verdot
Etiquette	graphique, classique



Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2022
En accord avec	fromages, veau et bœuf, gibier

## Description

Lodovico et Piero Antinori sont des viticulteurs de renommée mondiale. Le nom de famille en dit déjà long : les Marchesi Antinori sont une famille noble italienne qui s'occupe de viticulture et de commerce du vin depuis la fin du XIVe siècle. Aujourd'hui, la société Antinori s'est élevée au rang d'empire en Toscane. Alors que Piero a créé le premier Super Tuscan dans les années 1970, son jeune frère Lodovico est devenu célèbre pour ses créations de vins Ornellaia et Masseto dans les années 1980. Plus tard, il a décidé de vendre le domaine viticole Tenuta dell'Ornellaia pour plusieurs millions afin de lancer un nouveau projet dans la région, cette fois avec son frère. Lodovico et Piero ont investi dans les années 2000 dans la Tenuta di Biserno, qui est située dans le village de Bibbona, au nord du célèbre village viticole de Bolgheri. La mer Tyrrhénienne est à 15 minutes de route, Bolgheri à 10 minutes. Mais ce ne sont pas Piero et Lodovico qui sont au travail tous les jours, mais l'équipe autour du directeur du vignoble Ranieri Orsini et de l'œnologue Helena Lindberg. Le célèbre œnologue français Michel Rolland a supervisé le projet dès le début et joue le rôle de conseiller. Avec autant de grandes personnalités réunies à Tenuta di Biserno, il n'est pas étonnant que les vins aient une si grande valeur de reconnaissance.

Il Pino di Biserno est assemblé à partir des cépages Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Petit Verdot. Le moût fermente pendant 21 jours à température contrôlée avant que la fermentation malolactique ne commence. Cette opération se déroule en partie dans des cuves en acier et en partie dans des barriques. Le vin vieillit ensuite pendant 12 mois supplémentaires dans le bois et 12 mois en bouteille. Le Pino di Biserno atteint sa maturité optimale de consommation dix à vingt ans après la récolte, ce qui est toujours indiqué par le millésime.