



2021 Il Pino di Biserno

Toscana IGT, Tenuta di Biserno

La signature claire du domaine viticole renommé Tenuta di Biserno

Descrizione del vino:

Sotto l'occhio vigile dell'enologa della Tenuta di Biserno Helena Lindberg e dell'enologo bordolese Michel Rolland, Il Pino è un blend molto profondo di varietà bordolesi, ma con una chiara firma toscana. Il Pino rappresenta perfettamente la sua origine di Bibbona, in Alta Maremma.

Nota di degustazione:

Rosso rubino, con schiarite sul disco. Composta di ciliegie, lamponi e spezie delicate al naso, con note di caramello, moka e legno di cedro. Al palato ha il calore tipico della Toscana meridionale, con aromi di frutta matura, ora anche note di prugne e torrone, su una discreta freschezza; concentrato e molto vellutato ben oltre la metà del palato, lungo finale succoso. Dopo l'apertura della bottiglia, meriterà un po' di aerazione prima di essere servito.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

| | |
|-----------------------------|---|
| Paese d'origine: | Italia |
| Regione: | Toscana |
| Sottoregione: | Divers Toscane |
| Produttore: | Tenuta di Biserno |
| Valutazioni: | Falstaff 95/100, Score 18.5/20 |
| Vinificazione: | in In vasche d'acciaio inox |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.5 % |
| Varietà d'uva: | 38% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon, 17% Cabernet Franc, 15% Petit Verdot, 8% Andere Rebsorten |
| Numero di articolo: | 0970721 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Il Pino di Biserno

Toscana IGT
Tenuta di Biserno

Origine: Italia
Valutazioni: Falstaff 95/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva: 38% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon, 17% Cabernet Franc, 15% Petit Verdot, 8% Altre Rebsorten
Viticoltura: Tradizionale
Vinificazione: in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica: 14.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.