Biserno 2023

Robe rouge noirâtre dense et intense aux reflets violines. Le nez est très dense et délicieusement complexe. Il dévoile des baies sombres mûres, de la prune, du «Mon Chéri», du tabac doux, du café, du menthol, une petite pointe de noix de coco et de la vanille. En bouche, cet imposant colosse se révèle très corsé. Malgré toute son ampleur, le vin se montre très élégant, presque fin. Une débauche d'arômes torréfiés et de fruit sombre mûr, qui s'accompagne de tannins fabuleusement soyeux et d'une finale dont la persistance aromatique semble infinie.

Producteur	Tenuta di Biserno
Type d’article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	IGT
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu’en 2031
Cépages	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d’article	324353
Accord mets et vins	Bœuf, Pièces de viande nobles

Vinification

Seuls les meilleurs raisins sont utilisés pour produire le vin de prestige du domaine Tenuta di Biserno. Après des vendanges soigneuses et à une sélection méticuleuse des grappes récoltées, le raisin est éraflé et foulé. La fermentation se déroule en barriques et dans des cuves en inox à température contrôlée. Le jeune vin est ensuite élevé dans des barriques françaises neuves pendant 15 mois. Pour finir, il vieillit encore douze mois en bouteille.