Biserno 2023

Di color rosso quasi nero profondo e intenso con riflessi violacei. Al naso molto denso e dalle meravigliose sfaccettature. Maturo, bacche scure, prugna, «Mon Chéri», tabacco delicato, caffè, mentolo, un leggero tocco di cocco e vaniglia. Al palato questo colosso si presenta speziato ed estremamente corposo, ma nonostante la sua pienezza rimane comunque un vino molto elegante e raffinato. Diversi aromi tostati, frutta scura matura, tannini meravigliosamente morbidi e un retrogusto aromatico lunghissimo caratterizzano il finale.

Produttore	Tenuta di Biserno
Categoria	Vino rosso
Paese	Italia
Regione	Toscana
Classificazione	IGT
Annata	2023
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2031
Vitigni	Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	324353
Adatto a	Manzo, Tagli di carne pregiati

Vinificazione

Per il fiore all'occhiello della Tenuta di Biserno vengono utilizzate esclusivamente le migliori uve che, dopo un'attenta raccolta e una meticolosa selezione, vengono diraspate e sottoposte a pigiatura. La fermentazione avviene in barrique e in serbatoi di acciaio inossidabile a temperatura controllata. Il vino giovane è poi sottoposto a pressatura e affinato in barrique francesi nuove per 15 mesi. Successivamente, il vino matura per ulteriori dodici mesi in bottiglia.