

Il Pino di Biserno

Proefnotitie:	Diep robijnrood van kleur. Geuren van rijp zwart fruit zoals bramen en kersen. Daarnaast ook een kruidige toets en hout.	
Specificaties:		
Producent	Tenuta di Biserno	
Druivensoorten	30% Cabernet Franc, 35% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon en 23% Petit Verdot	
Land van herkomst	Italië	
Streek / Gebied	Toscane	
Sluiting	Kurk	
Categorie	Rood	
Alcoholpercentage	14,5%	
Smaakprofiel:	Bramen, kersen, kruiden	
Vinificatie:	Na de oogst worden de druiven ontsleut. De vergisting neemt plaats voor 3 tot 4 weken op roestvrijstalen vaten bij 28 graden. Daarna vindt de malolactische vergisting plaats, 25% op hout en de rest op roestvrijstaal. Vervolgens rijpt 85% van de wijn voor 12 maanden op nieuw en gebruikt Franse eikenhouten fusten.	
Wijn & spijs:	Gebraden vlees, rijpe kazen en stoofschotels	
Awards:	94 pnt - Falstaff (Il Pino 2022) 94 pnt - James Suckling (Il Pino 2022) 90 pnt - Wine Spectator (Il Pino 2022)	
	“Maakt indruk zonder dat het pochen wordt. Draagt een donker maatpak zonder zich daarop voor te staan. Geurend naar viooltjes en trakterend op een mondvol donker fruit dat zich in de schaduw tot rijpheid heeft weten te worstelen. Zure pruimen en bittere kersen. Een zoetje van gebrande paprika en bittere chocola. Een licht ruwe raps en een van een zorgvuldig getrimde eendagsbaard. Super Tuscan materiaal tegen een bijbehorende prijs”, Harold Hamersma, beoordeeld in DGH 2019 met een 9	
Achtergrondinformatie:	Onder toezicht van Lodovico Antinori wordt Il Pino di Biserno geproduceerd op het landgoed van Tenuta di Biserno. De Il Pino vertegenwoordigt het unieke terroir van Bibbona. De speciale druivensamenstelling maakt deze wijn tot een klassieker uit de Upper-Meremba. Ondanks dat de wijn gemaakt is van druiven uit de jongste wijngaarden, onderscheidt hij zich door zijn balans en finesse. Il Pino toont zowel het karakter als het potentieel van Tenuta di Biserno.	

In 1995 ontdekte Lodovico Antinori het potentieel van een gebied aan de rand van Bolgheri voor de wijnbouw. Na een evaluatie zag hij de unieke kenmerken van dit gebied en was hij overtuigd dat hij hier iets nieuws & unieks kon creëren in de wijnwereld. Een paar jaar later startte de familie Antinori (Piero, Lodovico, Ilaria en zijn zoon Niccolò) en landeigenaar Umberto Mannoni



met de oprichting van Tenuta di Biserno. Grenzend aan het historische dorp Bolgheri, met een prachtig uitzicht op de Tyrreense zee.

Het Toscaanse wijnhuis heeft 49 hectare aan landgoed en is gelegen in Alta Maremma in West Toscane tussen de heuvels van Bibbona. Door de specifieke bodem- en klimaatkenmerken is het gebied verdeeld in twee zones. Het Bolgheri gebied heeft een ondergrond van gesteende; op deze 40 hectare staan de druivenstokken voor Biserno en Il Pino di Biserno aangeplant. De druivenstokken die op de wijngaarden zijn geplant zijn vooral Cabernet Franc en Merlot en in kleinere hoeveelheden Petit Verdot en Cabernet Sauvignon. Tenuta Campo di Sasso heeft daarentegen 56 hectare met gemengde (en voornamelijk) zandgronden. Dit gebied ligt dicht bij de zee en is hiermee zeer geschikt voor rassen als Syrah en Vermentino. Occhione en Insoglio del Cinghiale komen uit dit gebied.