

## Biserno

**Proefnotitie:** Diep robijnrood van kleur. Aroma's van kersen, zwarte bessen, koffie, chocolade en zwarte peper. Fluweelzacht in de mond met verfijnde tannine en een lange afdronk.

**Specificaties:**

**Producent** Tenuta di Biserno  
**Druivensoorten** 60% cabernet franc, 30% merlot en 10% petit verdot  
**Land van herkomst** Italië  
**Streek / Gebied** Toscane  
**Sluiting** Kurk  
**Categorie** Rood  
**Alcoholpercentage** 14,5%

**Smaakprofiel:** kersen, koffie, chocolade

**Vinificatie:** Na de oogst worden de druiven ontsieeld. De vergisting neemt plaats voor 3 tot 4 weken op roestvrijstalen vaten bij 28 graden. Daarna vindt de malolactische vergisting plaats, 60% op hout en de rest op roestvrijstaal. Vervolgens rijpt 90% van de wijn voor 15 maanden op nieuw en gebruikt Franse eikenhouten fusten.

**Wijn & spijs:** Wild en gebraden vlees

**Awards:** 97/100 pnt – James Suckling (Biserno 2018)  
98+/100 pnt - Robert Parker - The Wine Advocate (Biserno 2016)  
94/ 100 pnt. – James Suckling (Biserno 2016)  
97/100 pnt – Falstaff (Biserno 2016)  
94/100 pnt – Wine Spectator (Biserno 2016)  
Gold medal – The Winehunter Award 2019 (Biserno 2016)

**Achtergrondinformatie:** Onder toezicht van Lodovico Antinori is Biserno de gelijknamige wijn van het wijnhuis Tenuta di Biserno. Biserno weerspiegelt het uitstekende terroir en microklimaat van het kustgebied van de Upper Maremma. Alleen de beste druiven worden geselecteerd voor de blend, wat resulteert in een wijn met diepte, intensiteit, complexiteit, een lange levensduur en elegantie. Of, zoals ze zelf zeggen: "A thought-provoking wine".

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.