



Tenuta di Biserno

Tenuta di Biserno má 56 ha a nachází se v Alta Maremma na západním pobřeží Toskánska mezi městečky Bibbona, Bolgheri a Tyrénským mořem. Je na hranici s vinicí Bellaria a pokračuje vinicí Lodovico, která má 6 hektarů a je považována za nejlepší v oblasti. Půda je typickým konglomerátem Bolgheri, směs aluviální půdy, aktivního vápence a kulatých oblázků, které zabezpečují skvělou drenáž půdy. Také se zde nacházejí jílovité parcely, které jsou pro Bolgheri méně typické. Lodovico Antinori zde vysadil především Bordeaux odrůdy s dominancí Cabernet Franc, následně Merlot, Cabernet Sauvignon a také relativně vysoký podíl Petit Verdotu. Na severo-západních expozicích s převahou jílu a mořského sedimentu se daří Merlotu, zatímco ve vyšších polohách a štěrkových půdách Cabernet Francu. Půda je důležitým aspektem terroiru, stejně jako mikro klima. Často přehlíženým aspektem je světelnost, kterou zde zvýrazňuje blízkost středozemního moře, které funguje jako zrcadlo. Biserno má skvělé světlo a příjemný mořský vánek. Vinice jsou sázené v úzkém sponu, 6500 keřů na hektar, vedené na jednoramenný kordon, v meziřádcích jsou zatravněné a výnos je redukován 1 kg /1láhev/ hroznu na keř.

Insoglio del Cinghiale IGT

Insoglio del Cinghiale (tesáky kance) je první víno, které vzniklo po založení vinařství. Pochází z vinice Campo di Sasso (kamenité pole) v Bibboně je to plné, líbivé a brzy pitelné víno.



První ročník:	2003
Sklepmistr:	Helena Lindberg
Oblast:	Toscana, Maremma, Bibbona, Bolgheri
Klasifikace:	IGT Toscana
Odrůdy:	35% Syrah, 30% Cabernet Franc, 5% Merlot, 5% Petit Verdot
Půda:	hlinito – písčité s konglomerát Bolgheri,
Hustota výsadby:	6500 keřů / ha
Skližeň:	ruční do bedýnek po 15ti kg
Vinifikace:	třídění na vibračním stole Odzrnění, jemné probourávání rmutového klobouku 14 dní
Zrání:	40% v použitém baru z francouzského dubu 60% v nerez
Barva:	plná rubínová
Vůně:	intenzivní, černé plody, komplexní, kořenitá
Chuť:	plná, dlouhá, elegantní, líbivá
Servis:	18°C, karafa, sklenice typu Bordeaux