



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.

Pino di Biserno IGT



Pod dohledem Lodovica Antinoriho, Pino di Biserno představuje jedinečný terroir Bibboni, výjimečná chuť hroznů dělá z Pina klasické víno Alta Maremmy. Představuje elegantní charakter a potenciál vín z Biserna.

První ročník:	2004
Sklepmistr:	Helena Lindberg
Oblast:	Toscana, Maremma, Bibbona, Bolgheri
Klasifikace:	IGT Toscana
Odrůdy:	30% Cabernet Franc, 35% Merlot, 12% Cabernet Sauvignon, 23% Petit Verdot
Půda:	konglomerát Bolgheri, aluviální, sediment, aktivní vápno, štěrk
Hustota výsadby:	6500 keřů / ha
Sklizeň:	ruční do bedýnek po 15ti kg
Vinifikace:	třídění na vibračním stole Odzrnění, jemné probourávání rmutového klobouku 3 týdny
Zrání:	25% Malolaktická fermentace v bariku, 75% v nerez 12 měsíců v bariku, prvního a druhého použití 12 měsíců v láhvi
Barva:	plná rubínová
Vůně:	intenzivní, černé plody, komplexní
Chuť:	plná, dlouhá, sametová, elegantní
Servis:	18°C, karafa, sklenice typu Bordeaux