



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.

Sof IGT

Sof je Rosé z vinic Campo di Sasso v Bibboně udělané na počest Sophie Antinori, dcery Lodovica.



Sklepmistr:	Helena Lindberg
Oblast:	Toscana, Maremma, Bibbona, vinice San Giovanni
Klasifikace:	IGT Rosato Toscana
Odrůdy:	50% Syrah, 50% Cabernet Franc
Půda:	hlinito – písčité s konglomerát Bolgheri
Hustota výsadby:	6500 keřů / ha
Sklizeň:	ruční do bedýnek po 15ti kg
Vinifikace:	třídění na vibračním stole Odzrnění, rychlá rmutace, jemné lisování, průběžné ochutnávání moštu Helenou Lindberg a Lodovicem Antinori je rozhodující pro včasné lisování za účelem získání specifické barvy a chuti
Zrání:	100% v nerez, 5 měsíců
Barva:	jemně růžová, cibulová slupka
Vůně:	čistá, svěží, lesní plody
Chuť:	suchá, svěží, středně plná, vyvážená
Servis:	10°V, sklenice na bílé víno typu Riesling