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.

Lodovico je vzácné, velké a neočekávané víno z usedlosti Biserno. Vinice Lodovico, která byla vybrána na základě mikroklimatu a terroir v Bibboně, dává vynikající a jedinečné výsledky. Lodovico je k dispozici pouze v extrémně malé produkci.

První ročník:	2007
Sklepmistr:	Helena Lindberg
Celková produkce:	12.000 lahví
Oblast:	Toscana, Maremma, Bibbona, Bolgheri
Klasifikace:	IGT Toscana
Odrůdy:	90%Cabernet Franc,10% Petit verdot
Půda:	konglomerát Bolgheri, aluviální, sediment, aktivní vápno, štěrk
Sklizeň:	ruční do bedýnek po 15ti kg
Vinifikace:	třídění na vibračním stole. Odzrnění, jemné probourávání rmutového klobouku 3 – 4 týdny. 80% Malolaktická fermentace v bariku, 20% nerez
Zrání:	16 měsíců v bariku, 60% nové sudy a 12 měsíců v láhvi
Barva:	plná rubínová, zráním granátové reflexy
Alkohol:	14,5
Kyseliny:	4,7g
Vůně:	intenzivní, černé plody, koření, mletá káva, komplexní
Chuť:	plná, dlouhá, sametová, elegantní s perfektní vyváženostní třislovin
Servis:	18°C, karafa, sklenice typu Bordeaux