



TENUTA DI BISERNO

OCCHIONE VERMENTINO IGT

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.



Popis

Occhione 2024 – Svěží a živé bílé víno se zářivě slámově žlutou barvou s jemnými zelenkavými odlesky. Vůně kombinuje elegantní květinové a ovocné tóny s typickými středomořskými bylinnými. Na patře působí hladce a sametově, postupně nabývá na plnosti a harmonické struktuře. Závěr oživuje osvěžující citrusová kyselina a lehce hořký dozvuk, který podtrhuje odrůdový charakter a prodlužuje chuťový zážitek.

ODRŮDA

100% Vermentino

POLOHY

Vinice se nacházejí v oblasti Tenuta Campo di Sasso, kde se Vermentino pěstuje v optimálních podmínkách blízko moře, což podporuje jeho svěžest a aromatickou komplexnost.

VÝNOS

Hustota výsadby činí 6500 keřů/ha, hrozny jsou pečlivě sklizeny ručně do bedýnek o hmotnosti 15 kg.

VINIFIKACE

Hrozny jsou pečlivě vybírány a šetrně lisovány. Fermentace probíhá v nerezových tancích při kontrolované teplotě, aby se zachovala svěžest a aromatická intenzita vína. Po kvašení víno krátce leží na jemných kalech, což mu dodává jemnější texturu a větší hloubku chuti.