



Biserno 2021

Robe rouge noirâtre dense et intense aux reflets violines. Le nez est très dense et délicieusement complexe. Il dévoile des baies sombres mûres, de la prune, du «Mon Chéri», du tabac doux, du café, du menthol, une petite pointe de noix de coco et de la vanille. En bouche, cet imposant colosse se révèle très corsé. Malgré toute son ampleur, le vin se montre très élégant, presque fin. Une débauche d'arômes torréfiés et de fruit sombre mûr, qui s'accompagne de tannins fabuleusement soyeux et d'une finale dont la persistance aromatique semble infinie.

| | |
|-------------------------------|--|
| Producteur | Tenuta di Biserno |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | Italie |
| Région | Toscane |
| Appellation | IGT |
| Millésime | 2021 |
| Format | 75 cl |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2029 |
| Cépages | Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 320917 |
| Accord mets et vins | Plats de poisson raffinés, Bœuf |



Vinification

Seuls les meilleurs raisins sont utilisés pour produire le vin de prestige du domaine Tenuta di Biserno. Après des vendanges soigneuses et à une sélection méticuleuse des grappes récoltées, le raisin est éraflé et foulé. La fermentation se déroule en barriques et dans des cuves en inox à température contrôlée. Le jeune vin est ensuite élevé dans des barriques françaises neuves pendant 15 mois. Pour finir, il vieillit encore douze mois en bouteille.

