



Il Pino di Biserno

Toscana IGT, Tenuta di Biserno

La signature claire du domaine viticole renommé Tenuta di Biserno

Beschreibung:

Sous l'œil attentif de l'œnologue de la Tenuta di Biserno, Helena Lindberg, et de l'œnologue bordelais Michel Rolland, l'Il Pino est un assemblage très profond de cépages bordelais, mais avec une nette signature toscane. L'Il Pino représente parfaitement son origine Bibbona, Alta Maremma.

Degustationsnotiz:

Rubis, s'éclaircissant sur le disque. Compote de cerises, framboises et délicates épices dans le nez aux notes de caramel, de moka et de bois de cèdre. Bouche à la chaleur typique de la Toscane méridionale, avec des arômes de fruits mûrs, maintenant également des notes de pruneaux et de nougat, sur une discrète fraîcheur; concentré et très velouté bien au-delà du milieu de bouche, longue finale juteuse. Après avoir ouvert la bouteille, il méritera un peu d'aération avant de le servir.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Divers Toscane

Produzent: Tenuta di Biserno

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

Cépage(s): 38% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon, 17% Cabernet Franc, 15% Petit Verdot, 8% Rebsorten

Artikelnummer: 0970722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Il Pino di Biserno

Toscana IGT
Tenuta di Biserno

Herkunft:	Italie
Notation:	Falstaff 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	38% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon, 17% Cabernet Franc, 15% Petit Verdot, 8% Andere Rebsorten
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.