



## Biserno

Bibbona Toscana IGT, Tenuta di Biserno

Grand Bolgheri de la meilleure maison

### Beschreibung:

Le domaine viticole est situé dans la commune de Bibbona, dans l'Alta Maremma, et jouxte au nord le célèbre village de Bolgheri. Le domaine s'étend à une altitude de 90 mètres au-dessus du niveau de la mer. Le terroir exceptionnel permet de cultiver des vignes de grande qualité.

### Degustationsnotiz:

### 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:** 15 Mois en Barrique

**Viticulture:** Traditionnelle

**Cépage(s):** 35% Cabernet Franc, 32% Merlot, 29% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0970922

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Biserno

Bibbona Toscana IGT  
Tenuta di Biserno

|                   |                                                                                                                                                   |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>  | Italie                                                                                                                                            |
| <b>Notation:</b>  | Score 19/20                                                                                                                                       |
| <b>Cépage(s):</b> | 35% Cabernet Franc, 32% Merlot, 29% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot                                                                           |
| <b>Weinbau:</b>   | Traditionnelle                                                                                                                                    |
| <b>Elevage:</b>   | 15 Mois en Barrique                                                                                                                               |
| <b>Servier:</b>   | 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. |