Il Pino di Biserno

Toscana IGT, Tenuta di Biserno

La signature claire du domaine viticole renommé Tenuta di Biserno

Beschreibung:
Sotto l'occhio vigile dell'enologa della Tenuta di Biserno Helena Lindberg e dell'enologo bordolese Michel Rolland, Il Pino è un blend molto profondo di varietà bordolesi, ma con una chiara firma toscana. Il Pino rappresenta perfettamente la sua origine di Bibbona, in Alta Maremma.

Degustationsnotiz:
Rosso rubino, con schiarite sul disco. Composta di ciliegie, lamponi e spezie delicate al naso, con note di caramello, moka e legno di cedro. Al palato ha il calore tipico della Toscana meridionale, con aromi di frutta matura, ora anche note di prugne e torrone, su una discreta freschezza; concentrato e molto vellutato ben oltre la metà del palato, lungo finale succoso. Dopo l'apertura della bottiglia, meriterà un po' di aerazione prima di essere servito.

Ideale con:
Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:
Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine:	Italia
Appellation:	Divers Toscane
Produzent:	Tenuta di Biserno
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	14.5%
Varietà d'uva:	38% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon, 17% Cabernet Franc, 15% Petit Verdot, 8% Rebsorten
Artikelnummer:	0970722

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Il Pino di Biserno

Toscana IGT
Tenuta di Biserno

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Falstaff 94/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	38% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon, 17% Cabernet Franc, 15% Petit Verdot, 8% Andere Rebsorten
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch