

DRINKS.

Tenuta di Biserno Insooglio del Cinghiale Toscana IGT 2023 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7009123
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Tenuta di Biserno Soc. Agr. rl, Palazzo Gardini, Piazza Gramsci 9, 57020 Bibbona, Italie
Marque	Biserno
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	7 mois
Dégustation	Goût dense avec des notes fruitées et épicées de mûres, prunes, cassis, chêne, chocolat, fumée de tabac, café, vanille, cuir, sous-bois, cerises, poivre et réglisse. Avec un soupçon de violette, des tanins moyens et une acidité harmonieusement intégrée.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 39% de Syrah, 23% de Merlot, 14% de Cabernet Franc, 12% de Cabernet Sauvignon et 12% d'autres cépages
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié



Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2023
En accord avec	charcuterie, grillades, fromages, viandes rouges, gibier

Description

Lodovico et Piero Antinori sont des viticulteurs de renommée mondiale. Leur nom de famille le révèle déjà : les Marchesi Antinori sont une famille noble italienne qui s'est lancée dans la viticulture et le commerce du vin dès la fin du 14e siècle. Aujourd'hui, la société Antinori est devenue un empire en Toscane. Alors que Piero a créé le premier Supertoscane dans les années 1970, son frère cadet Lodovico est devenu célèbre dans les années 1980 grâce à ses créations de vin Ornellaia et Masseto. Plus tard, il a décidé de vendre le domaine Tenuta dell'Ornellaia pour plusieurs millions afin de lancer un nouveau projet dans la région, cette fois-ci avec son frère. Lodovico et Piero ont investi dans les années 2000 dans le Tenuta di Biserno, situé dans la localité de Bibbona, au nord du fameux village viticole de Bolgheri. La mer Tyrrhénienne n'est qu'à 15 minutes de route et Bolgheri à 10 minutes. Mais ce ne sont pas Piero et Lodovico qui mettent la main à la pâte chaque jour, mais bien l'équipe entourant le responsable du vignoble Ranieri Orsini et l'œnologue Helena Lindberg. Le célèbre œnologue français Michel Rolland a suivi le projet depuis le début et joue le rôle de conseiller. Avec autant de grandes personnalités qui se rencontrent au Tenuta di Biserno, il n'est pas étonnant que les vins possèdent une telle valeur de reconnaissance.

L'Insoglio del Cinghiale est assemblé à partir de plusieurs cépages français classiques. Les moûts fermentent pendant 14 à 21 jours à des températures contrôlées avant que la fermentation malolactique ne commence. Celle-ci a lieu en partie dans des cuves en acier et en partie dans des barriques. Le vin est ensuite élevé pendant quatre mois supplémentaires dans le bois et trois mois en bouteille. L'Insoglio del Cinghiale atteint sa maturité optimale six à dix ans après la date de récolte, qui est toujours indiquée par le millésime des vins.