



Insoglio del Cinghiale 2021

Tenuta di Biserno

Fyldig, mørk og forførende supertoscaner fra Biserno. Utrolig kvalitet.

Fra en selvstændig ejendom få kilometer fra byen Bibbona kommer denne supertoscaner. Og den er mindst ligeså 'super' som den er toscansk. Manden bag den magiske og legendariske supertoscaner Ornellaia er også en af bagmændene til denne vin. Lodovico Antinori har sammen med sin bror Piero skabt vinhuset Tenuta di Biserno, og med druer, der kommer fra marker i et helt unikt mikroklima i nærheden af det yderst eftertragtede Bolgheri, er kvaliteten på Tenuta di Biserno helt i top. Vinen er let fyldig, frisk og emmer af frugt med sin bløde, krydrede og enormt charmerende stil.

Denne vin er produceret på mestendels Merlot og Syrah, med resten fordelt på Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc samt en anelse Petit Verdot. Efter høsten sorteres druerne omhyggeligt og vinificeres i temperaturkontrollerede ståltanke. Vinen lagrer herefter i 4 måneder på en kombination af ståltanke og let brugte egefade, inden den ligger tre måneder på flaske før frigivelse.

Det resulterer i en let fyldig, frisk og frugtig rødvin med bløde nuancer af brombær, blomme og kirsebær piftet op af en smule krydderier.

Land	Italien
Område	Toscana
Alkoholprocent	14%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin
Druer	Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot