

Tenuta di Biserno – Insoglio

Proefnotitie: Robijn rood van kleur met paarse tinten. Intense neus met tonen van zwarte kersen, bramen en tabak. Mooi in balans met een zachte afdronk.

Specificaties:

Producent Tenuta di Biserno
Druivensoorten 35% syrah, 35% merlot, 25% cabernet, 5% petit verdot
Land van herkomst Italië
Streek / Gebied Toscane
Sluiting Kurk
Categorie Rood
Alcoholpercentage 14%

Smaakprofiel: kersen, bramen, tabak

Vinificatie: Na de oogst worden de druiven ontleest. De vergisting neemt plaats voor 2 tot 3 weken op roestvrijstalen vaten bij 28 graden. Daarna vindt de malolactische vergisting plaats, Vervolgens rijpt 40% van de wijn voor 4 maanden op gebruikte Franse eikenhouten fusten.

Wijn & spijs: Gebraden vlees, stoofschotels en kazen.

Awards: 91 pnt - The Wine Advocate (Insoglio 2018)
 93 pnt – James Suckling (Insoglio 2018)
 91 pnt – Falstaff (Insoglio 2018)

92 pnt – James Suckling (Insoglio 2017)
 92 pnt – Vinous (Insoglio 2017)

“GEUR: rood en zwart fruit, gedroogde kruiden, peper
 SMAAK: goed fruit, warm, soepele tannine, drop”
 - 16/17 pnt., Perswijn (Insoglio 2020)

“Gelegen vlakbij Bolgheri, de snoepwinkel van Toscane met louter kostbare lekkernijen. Broedplaats van Super Tuscans. Hebben ze bij Antinori patent op. Insoglio is een curieuze blend waar geen inheemse Italiaan aan te pas komt. Staat een karakteristieke rosso niet in de weg. Toch die markante zuren (zou het nou toch de grond zijn?) en een donkere bessenbrigade. Geen overdreven zonneschijn: fijne duistere partijen, treuzelende tannines en van een diepgaande ontspanning. Italiaan voor de Bordeaux-liefhebbers”, **Harold Hamersma, beoordeeld in met een 9-**

Achtergrondinformatie: Insoglio del Cinghiale is de basiswijn van het wijnhuis Tenuta di Biserno. De druiven voor Insoglio komen van een landgoed dichtbij de Middellandse zee, genaamd Campo di Sasso. De iets hogere temperaturen op dit stuk land zijn gunstig voor de syrah. Dit maakt de Biserno Campo di Sasso Insoglio een soepel en vroeg rijpende wijn. Een onderscheidende en perfecte blauwdruk als introductie van het wijnhuis.





In 1995 ontdekte Lodovico Antinori het potentieel van een gebied aan de rand van Bolgheri voor de wijnbouw. Na een evaluatie zag hij de unieke kenmerken van dit gebied en was hij overtuigd dat hij hier iets nieuws & unieks kon creëren in de wijnwereld. Een paar jaar later startte de familie Antinori (Piero, Lodovico, Ilaria en zijn zoon Niccolò) en landeigenaar Umberto Mannoni met de oprichting van Tenuta di Biserno. Grenzend aan het historische dorp Bolgheri, met een prachtig uitzicht op de Tyrreense zee.

Het Toscaanse wijnhuis heeft 49 hectare aan landgoed en is gelegen in Alta Maremma in West Toscane tussen de heuvels van Bibbona. Door de specifieke bodem- en klimaatkenmerken is het gebied verdeeld in twee zones. Het Bolgheri gebied heeft een ondergrond van gesteende; op deze 40 hectare staan de druivenstokken voor Biserno en Il Pino di Biserno aangeplant. De druivenstokken die op de wijngaarden zijn geplant zijn vooral Cabernet Franc en Merlot en in kleinere hoeveelheden Petit Verdot en Cabernet Sauvignon. Tenuta Campo di Sasso heeft daarentegen 56 hectare met gemengde (en voornamelijk) zandgronden. Dit gebied ligt dicht bij de zee en is hiermee zeer geschikt voor rassen als Syrah en Vermentino. Occhione en Insoglio del Cinghiale komen uit dit gebied.