





Insoglio del Cinghiale

KategorieRotweinLandItalienRegionToscana

Produzent Tenuta di Biserno

Klassifikation IGT

Traubensorte Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Petit Verdot

Inhalt 75 cl Jahrgang 2024 Artikelnummer 14037



Vinifikation / Ausbau

Nach der Handlese werden die Trauben auf Sortiertischen manuell sortiert, so dass unreifen Trauben beseitigt werden können. 40% des Weins wird während sechs Monaten in Eichenfässern ausgebaut. Danach ruht der Wein weitere drei Monate in der Flasche.

Charakter

Der Wein "Insoglio del Cinghiale" wird aus 32% Syrah, 31% Cabernet-Franc, 32% Merlot und 5% Petit Verdot gekeltert, welche im Jahr 2002 auf lehmigen Böden gepflanzt worden sind. Der hohe Anteil Cabernet-Franc mag als kühnes Wagnis angesehen werden, doch scheint es ideal zum Terroir der Region zu passen. Die Farbe des "Insoglio del Cinghiale" von Biserno ist rubinrot mit violetten Reflexen. Die Nase zeigt Kirschen, Brombeeren sowie eine blumige Note. Im Gaumen präsentiert sich der Wein fruchtig und fleischig mit seidigen Tanninen und einem äusserst ausgewogenen Abgang.

Produzentinfo

La Tenuta di Bisorno ist ein neues Projekt welches ehemals feindliche Verwandte in der Toskana endlich versöhnt! In der Tat haben Lodovico Antinori, Gründer der Tenuta dell'Ornellaia und sein Cousin Piero Antinori (Tignanello) ein schönes Anwesen von 90 Hektar im Westen der Toskana geschaffen. Dieses liegt in der Küstenregion Maremma an der Grenze zur Zone Bolgheri, welche quasi die Wiege von grossen Weinen wie Ornellaia und Masseto darstellt. Der renommierte Bordeaux-Oenologe Michel Roland, unterstützt von seiner Assistentin Helena Lindberg, ist für die Kelterung dieses aussergewöhnlichen Weines verantwortlich.

www.kwd.ch 24 Std. online einkaufen