



2013

**Biserno** è il nostro vino omonimo prodotto sotto la supervisione di Lodovico Antinori e rappresenta l'emblema della Tenuta. Solo le migliori uve vengono selezionate per il blend, e il risultato è un vino profondo, intenso, complesso, elegante e longevo.

**Azienda:** Tenuta di Biserno

**Classificazione:** Indicazione Geografica Tipica di Toscana

**Uvaggio:** Cabernet Franc con Merlot e Petit Verdot

**Tipologia dei terreni:** terreni in parte argillosi, in parte conglomerato di Bolgheri. Le vigne hanno 8 anni d'età. Il sistema di impianto è a cordone speronato con densità di impianto è di 6.500 ceppi/ha.

**Condizioni climatiche:** L'inverno e la primavera piovosi hanno apportato al terreno buone riserve idriche. Le temperature estive sono rientrate nella "normalità" senza gli eccessi di calore che hanno caratterizzato le ultime annate precedenti. La pioggia dell'ultima settimana di agosto ha permesso alle viti di prolungare il processo di maturazione. Il bel tempo ci ha poi accompagnato per tutto il mese di settembre. La combinazione di tutte queste condizioni climatiche ha permesso di ottenere un prodotto con maturazione ottimale e un buon equilibrio tra contenuto zuccherino, maturazione polifenolica e acidità.

**Vendemmia:** Raccolta manuale in cassette da 15 kg. La vendemmia 2013 si è svolta dalla prima settimana di settembre fino alla seconda di ottobre.

**Vinificazione:** Le uve sono state selezionate attentamente sul nastro vibrante in cantina. Diraspatura e pigiatura soffice; fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio tronco-conici per 3-4 settimane a 28°, fermentazione malolattica in barriques per il 60% della massa, la restante quota in acciaio.

**Affinamento:** Il vino ha trascorso 15 mesi in barrique di rovere francese, nuove per il 90% e usate di un anno per la restante parte. Il vino è affinato ulteriori 12 mesi in bottiglia prima di essere venduto.

**Alcol:** 14.5%

**Alcol:** 14.5%

**Acidità totale:** 4.7 g/L

**PH:** 3.68

### Dettagli

Prima annata: 2006 - Winemaker: Helena Lindberg - Consulente: Michel Rolland - Produzione:  
23,000 bottiglie

Potenzialità di invecchiamento: 12 - 15 anni