

## Campo di Sasso Biserno Toscana

### Кáмпo ди Сáссо Бисéрно Тоскáна, красное сухое

**Страна:** Италия

**Регион:** Тоскана

**Производитель:** Campo di Sasso

**Сортовой состав:** Пти Вердо, Мерло, Каберне Фран

**Выдержка:** в течение 15 месяцев в бочках из французского дуба и еще 12 месяцев в бутылках после розлива

**Особенность:** для яблочно-молочного брожения сусло делится на две части: 60% ферментируется в бочках, а 40% — в стальных резервуарах.

**Крепость:** 14,5%об.

**Цвет:** рубиновый

**Аромат:** яркий, щедрый, интенсивный, раскрывается нотами спелых красных и черных фруктов, шоколада, ванили, древесины и пикантными штрихами болгарского перца

**Вкус:** богатый, округлый, хорошо сбалансированный, с пикантными акцентами лакрицы, табака и кедра, приятной кислотностью и мелкозернистыми танинами в устойчивом послевкусии

**Температура подачи:** 18-20°C

**Гастрономия:** сочетается с традиционными мясными итальянскими блюдами, а также с жареным и тушеным мясом

После продажи Tenuta dell'Ornellaia Лодовико Антинори, вместе со своим старшим братом, знаменитым виноделом Пьеро Антинори (Piero Antinori) решили создать совместное предприятие Tenuto di Biserno. Их целью было объединить снова великую семью виноделов вместе и использовать все свои знания и опыт, чтобы создать новую тосканскую звезду. Местоположение Tenuto di Biserno, по словам Лодовико Антинори, очень похоже на условия Бордо, особенно в провинциях Сент-Эмильон и Помероль. Но производимые здесь вина, благодаря чередованию различных типов почв и разному подходу виноделов, очень сильно отличаются своим характером. Их объединяет одно - огромный потенциал и возможность выразить свою индивидуальность. Сейчас в поместье производится два вина, Insoglio del Cinghiale Toscana IGT (третье вино) и Il Pino di Biserno Toscana IGT, позиционируемое классом выше, второе вино. Также Лодовико Антинори создал главное вино Tenuto di Biserno - Il Biserno, 2005.

