



# BISCARDO

Originale

1878

## 3 ORI

### Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese



**Vitigno:** Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese



**Denominazione:** Rosso Italia



**Area di produzione:** Italia



**Tenore alcolico:** 14 %



### Esame Organolettico

**Colore:** Rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento.

**Bouquet:** Speziato con sentori di frutta rossa matura, ciliegia, amarena e composta di prugne.

**Sapore:** Palato fine e vellutato con tannini morbidi sul finale e persistenti.

**Temperatura di servizio:** 18°-20° C.

**Abbinamento consigliato:** Carni rosse, selvaggina, arrostiti, grigliate, carni bollite, formaggi stagionati, affettati.

Le caratteristiche organolettiche del Merlot sono universalmente riconosciute da tutti gli amanti del vino, che considerano il vitigno portatore di rotondità e morbidezza. Grazie alla grande capacità di adattarsi a diverse condizioni climatiche e di terreno, il vitigno del Merlot si è diffuso in maniera capillare in tantissime parti del mondo. I vini risultanti da questo vitigno sono rossi vellutati, intensi, di color rosso rubino e l'olfatto permette di riconoscere molto chiaramente i frutti rossi del bosco (more, lamponi, ribes).

Cabernet Sauvignon è sinonimo di vino pregiato, sontuoso, raffinato, nato per invecchiare con eleganza e sfidare gli anni. Il Cabernet è facilmente riconoscibile per la sua natura esuberante: ha un naso complesso e vivace che ricorda i profumi del bosco: mirtilli, ribes nero e more che si intrecciano alle erbe alpine, tracce di sottobosco, rocce (grafite).

Il Sangiovese è uno dei più importanti vitigni italiani, il più coltivato in Italia. L'origine del nome Sangiovese è incerta. Alcuni sostengono che derivi da "sangiovese" ossia originario di San Giovanni Valdarno, mentre altri sostengono che derivi da "sanguegiovese", ossia "sangue di Giove", in riferimento al Monte Giove, nei pressi di Santarcangelo di Romagna. Il termine Sangiovese definisce un gran numero di varietà, o cloni, nelle quali il vitigno si è differenziato nel corso dei secoli, adattandosi ai diversi territori.

Il "Taglio Bordolese", ossia l'assemblaggio di Merlot e Cabernet Sauvignon, è diffuso da molto tempo in tutta Italia e originariamente venivano chiamati Bordeaux o Bordò. Per "taglio" si intende la mescolanza di vini diversi per vitigno, per provenienza o per età. Ogni uva ha caratteristiche diverse ed ha il compito di apportare le proprie qualità per aumentare l'armonia dell'insieme.

La Famiglia Biscardo ha saputo ancora unire un taglio di grande respiro internazionale, "Taglio Bordolese" con un vitigno di grande personalità e spiccata presenza nelle più nobili regioni produttrici di vino in Italia.

Un vino con grandi potenzialità per consumatori in tutto il Mondo che affonda le radici nella tradizione italiana e nella esperienza di più di 100 vendemmie della Famiglia Biscardo.