



BIFERNO D.O.C.
ROSSO RISERVA

UN VINO DEL MEDIOEVO

Dalle colline più interne del Molise fino alla costa Adriatica si estende un territorio che ha con il mare un forte legame. Rocce calcaree, sabbie e sedimenti marini fossili trasformano questa terra in uno scrigno prezioso che i contadini da secoli sanno utilizzare al meglio per coltivare uve saporite e profumate.

Il Biferno, frutto della miscela di uve di Montepulciano e Aglianico, prende il nome dal corso d'acqua che attraversa la regione: come il fiume, questo rosso deciso sa cogliere tutte le sfumature che i vitigni assorbono, mescolando in maniera equilibrata sentori marini e fluviali.

Le origini di questo vino sembrano provenire dal medioevo, quando la tradizione contadina alimentava e faceva fiorire il sistema feudale. Solo a metà dell'800 le tecniche di coltura e le modalità di produzione del Biferno vengono codificate e promosse, come strumento per rivalutare il territorio e la cultura agricola molisana.

Oggi abbiamo deciso di credere anche noi in questo vino, simbolo di una regione e di tradizioni vitivinicole del passato. Abbiamo scelto di acclamare un vino che assorbe profumi e sensazioni dalla terra, riposa per almeno 3 anni e poi rivela tutto il suo sapore.



Un vino vellutato e dal sapore pieno
che, come il fiume di cui prende il
nome, si fa strada in terre che sanno di
mare e antiche tradizioni.



2023
Berliner Wein
Trophy
GOLD MEDAL



2020
Sommeliers Choice
Awards
SILVER MEDAL



2019
Decanter World
Wine Awards (DWWA)
SILVER MEDAL



2019
5 Star Wines
Vinitaly
90 POINTS



2019
International Wine
Challenge (IWC)
SILVER MEDAL



2019
Sommelier Wine
Awards
BRONZE MEDAL



2019
International Wine & Spirit
Competition (IWSC)
SILVER MEDAL



BIFERNO D.O.C.
ROSSO RISERVA

BIFERNO D.O.C. ROSSO RISERVA

La brillantezza di riflessi granata su un intenso rosso rubino, il Biferno è un vino dal gusto e dal profumo pieno. Nuance olfattive che vanno dall'etereo della vaniglia alle acute note di spezie e cannella. In bocca è ricco, vellutato e armonico, perfetto per esaltare piatti di carni rosse o formaggi della tradizione.

Denominazione

Biferno D.O.C. Rosso Riserva

Vitigno

80% Montepulciano, 20% Aglianico

Provenienza

Molise, Vigneti situati in provincia di Campobasso.
Terreni di roccia calcarea e argille.

Vinificazione

la vinificazione è del tipo tradizionale in rosso con rimontaggi quotidiani per i primi 3-4 giorni per poi operare, quotidianamente, un solo e lungo rimontaggio a temperatura controllata di 25°C fino a quando non è terminata la fermentazione alcolica. Successivamente si passa alla svinatura e si predispongono le migliori condizioni per l'avvio della fermentazione malo-lattica. Completata quest'ultima fase, si effettuano 2 o 3 travasi prima di avviare i nostri vini all'affinamento parte in acciaio e parte in tonneau da 500 litri per un minimo di 36 mesi. Terminato l'affinamento i nostri enologi preparano la cuvée per l'imbottigliamento del Rosso Biferno D.O.C. Riserva.

Conservazione e invecchiamento

si consiglia la conservazione in locali freschi e asciutti ad una temperatura di 10-12°C. L'invecchiamento per questo importante vino può superare i 6 anni.

Colore

rosso rubino carico, profondo, con eleganti riflessi granati.

Profumo

al naso risulta intenso, pieno, etereo. Buona l'ampiezza delle nuances olfattive; su tutte spiccano note di spezie, di vaniglia e cannella e di legno.

Sapore

all'entrata in bocca si presenta robusto ed avvolgente, armonico e vellutato. Giusta e delicata la presenza di tannini. Finale pieno, rotondo, sostenuto da una buona alcolicità. Ottimo il retrofatto con piacevoli sentori di confettura di ciliegia, di prugna e nuances vanigliate.

Gradazione alcolica 14% vol.

Temperatura di servizio ottimale 16-18°C

Affinità gastronomiche

accompagna ottimamente piatti a base di carne, arrosti e cotture elaborate di pezzature nobili di bovino e ovino, perfetto abbinato ad uno stracotto di manzo. Ottimo il confronto con insaccati tipici della tradizione e in abbinamento a formaggi stagionati italiani quali Pecorino.

Confezione

bottiglie borgognotta da 75 cl. scatole da 6.