



# IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

## 2006

这款酒是对比博纳独特风土最纯粹直接的表达。独特的葡萄味道让Pino di Biserno干红葡萄酒成为充盈着迷人香气的经典，因其绝佳的平衡感和永恒的优雅而独树一帜。与另一款酒Biserno一脉相承。

**调配**  
参考百分比 品丽珠 36%，梅洛 32%，赤霞珠 24%，小维多 8%

**土壤类型** 部分为黏土，部分为保格利地区的砾岩。

**栽培** 种植系统采用单高登树形，密度为6,500株/公顷。

**气候条件** 春季以温度均衡为特征，于四月中旬发芽，非常均匀且平衡良好。夏季气温绝佳，未超过33°C。2006年的重要提示是，在葡萄的生长期没有降雨，而且由于冬季多雨，因此并未出现缺水压力。

**葡萄收获** 手工采摘，装入容量15 Kg的箱中。收获始于2006年9月第一周，结束于10月第一周。

**酿造** 葡萄在酒庄的振动传送带上经过精心挑选。去皮和轻压；在圆锥形钢罐中于28°C的温度进行酒精发酵3-4周，总量的50%在大橡木桶中进行苹果酸乳酸发酵，其余部分在钢桶中发酵。

**陈化** 在全新和第二次使用的法国橡木桶中部分陈化12个月，其余部分则保留在钢桶中。在瓶中陈化6个月。

### 细节

首个年份: 2004

酿酒师: HELENA LINDBERG

顾问: MICHEL ROLLAND

### 品酒评价

璀璨而致密的红宝石色。闻起来带有强烈的成熟浆果香味，与辛辣的味道形成鲜明对比，香辛味中保留了桉树和地中海灌木丛的感觉，并且在杯中留香持久。口感上，在平衡中又带有其独特的力度。味觉进程劲爽，这是由于大量的新鲜度与单宁和酒精含量形成适度对比，从而提升了饮用的快感。回味醇厚深邃。

酒精	总酸度	PH值
14.5%	4.8 G/L	3.50