



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2007

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 品丽珠 35%，梅洛 35%，赤霞珠 20%，小维多 10%

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 对于葡萄种植来说，这是一个非常好的年份，未出现极端的天气条件。夏初的特点有些小雨，随后天气晴好，直到收成结束。葡萄是单宁达到极佳成熟度时进行的采摘。

葡萄收获 手工采摘，装入容量15 Kg的箱中。收获始于2007年9月第二周，结束于10月第二周。

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

璀璨的红宝石色，并嵌有紫色光泽。闻起来带有强烈的成熟浆果、黑巧克力和辛辣味的清香。入口带来出色的平衡感，伴有细腻成熟的单宁和微妙的果味，和谐的中度口感，回味优雅绵长。

酒精	总酸度	PH值
14.5%	4.8 G/L	3.50