



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2008

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 38%，梅洛 38%，赤霞珠 19%，小维多 5%

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 与往年相比，2008年的降雨持续到了6月底，从而开花时间比往年晚。整个夏季的平均温度为夜间 18° C，白天 28/30° C。

葡萄收获 手工采摘，装入容量15 Kg的箱中。收获始于2008年9月第一周，结束于10月初。

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20%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 约75%的葡萄酒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。闻起来气味浓郁，并散发出独特的巧克力和香料的清香。口感均衡度极佳，味道醇厚，带有红色水果的香气和新鲜的矿物质气息，回味悠长。

酒精	总酸度	PH值
14.5%	4.9 G/L	3.75