



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2009

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 42%，梅洛 22%，赤霞珠 22%，小维多 13%

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 正常的冬季，多雨且温度未到零下；春季气温变化不大，使得发芽较早（四月中旬），但后续阶段与往年相符。初夏时无雨且气温正常（低于30°C）。七月初的降雨使白天的温度达到大约30°C，夜间为23°C。八月最后两周非常炎热，温度达34-35°C，给葡萄园带来了一些压力，与2008年相比，梅洛的采摘提前了5-7天。九月中旬50毫米的降雨，帮助单宁稳定成熟，同时也使果皮完美成熟，尤其是在品丽珠和赤霞珠，采摘时间非常理想。

葡萄收获 手工采摘，装入容量15 Kg的箱中。收获始于2009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15%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

闻起来气味浓郁，并散发出独特的黑加仑、巧克力和香料的清香。口感平衡，层次丰富且优雅。单宁柔滑，带有成熟的水果香气和持久的清新回味。

酒精	总酸度	PH值
14.5%	4.8 G/L	3.77