



# IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

## 2010

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 37%，梅洛 43%，赤霞珠 12%，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** 冬季异常寒冷，随后春季气温也低于正常值。这些条件导致了延迟的发芽和开花。在整个生长过程中，高于平均水平的降水使植株生长得更大更长。由于采取严格而及时的干预措施来管理叶子数量和产量，使植物检疫风险保持在较低水平。与正常年份相比，收获的开始时间较晚，但尽管九月份降雨充沛，但我们仍能够在多酚成熟度最佳时进行采摘，并且糖含量低于以前的年份，从而获得了细腻而平衡的葡萄酒。

**葡萄收获** 手工采摘，装入容量15 Kg的箱中。收获始于2010年9月第二周，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10%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80%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12个月。

### 细节

首个年份: 2004

酿酒师: HELENA LINDBERG

顾问: MICHEL ROLLAND

### 品酒评价

浓重的红宝石色。散发红色水果和樱桃的甜香，并伴有辛辣味和花香。中等程度的浓郁口感，单宁结构细腻，极为顺滑，平衡度高，回味悠长优雅。

酒精

14.5%

总酸度

4.8 G/L

PH值

3.80