



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2011

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 47%，梅洛 34%，赤霞珠 7%，小维多 12%

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 在整个春季和夏季的大部分时间里，生长条件都近乎完美。从六月中旬到八月中旬，白天气温适中，夜晚相对凉爽。从八月中旬开始，热浪加速了葡萄的成熟，特别是梅洛，因此需要进行严格的筛选，以免葡萄酒中的酒味过浓。实际上，尽管有高温，但梅洛葡萄酒的品质要高于2010年凉爽潮湿的年份和2009年干旱的年份。九月异常炎热，使其他品种的葡萄获得了很好的多酚成熟度。

葡萄收获 手工采摘，装入容量15 Kg的箱中。收获始于2011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 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。在瓶中的陈化至少持续6个月。

细节

首个年份: 2004

酿酒师: HELENA LINDBERG

顾问: MICHEL ROLLAND

品酒评价

香味浓郁，带有成熟黑色水果的味道，并伴有香料和烘烤的香气。质地顺滑，带有圆润适中的单宁，酸度恰当，带来平衡感。

酒精	总酸度	PH值
14.5%	5.0 G/L	3.72