



# IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

## 2012

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 20%，梅洛 34%，赤霞珠 27%，小维多 19%

**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** 2012年从异常寒冷干燥的冬天开始。随着春季的到来，干燥的土壤迅速变暖，发芽的时间相对较早，与2011年大致相同，比2009年和2010年提前了一周。五月的降雨帮助葡萄园顺利度过了干燥的夏天。夏季气温开始较为适中，没有极端现象，但到了八月底，有几天的温度升至35°C以上。九月的小雨对葡萄藤产生了积极作用，使葡萄达到了最佳的多酚成熟度。

**葡萄收获** 采摘始于2012年8月最后一周，结束于10月3日。完全手工采摘。

**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** 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

闻起来非常浓烈，带有黑色小浆果的果香和很甜的辛辣味。口感集中，并带有显著的深厚和绵长感。这款酒还很年轻（2014年10月），在瓶中存放数月后再饮用会更好。

酒精

14%

总酸度

5.0 G/L

PH值

3.70