



# IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

## 2013

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 35%，梅洛 25%，赤霞珠 30%，小维多 10%  
**参考百分比**

**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** 冬季和春季都非常潮湿，因此保证夏季供水充足。与最近几年所记录的热峰值相比，这一年夏季气温恢复到了“正常”水平。八月最后一周的降雨很好地促进了葡萄藤的生长，并延长了成熟期。九月份也是好天气。所有这些因素结合在一起，创造了最佳的成熟条件，并在糖分、酚和酸度的成熟之间达到了良好平衡。

**葡萄收获** 采摘始于2013年9月第二周，结束于10月第二周。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

散发着红色浆果、摩卡咖啡和甘草的香气。口感果味浓郁，结合了细腻颗粒感的单宁和木香，融合完美，带来精致和醇厚感。2015年底投入市场时，已经成为一款优雅而和谐的葡萄酒。

酒精	总酸度	PH值
14.5%	5.2 G/L	3.64