



# IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

## 2014

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 38%，梅洛 42%，赤霞珠 8%，小维多 12%  
**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** 尽管下雨造成不利的气候条件，但葡萄品质仍超出预期。土壤、葡萄园的位置以及严格的筛选，让我们能够生产出口感极为细腻、绵长且带有优雅丝滑单宁的葡萄酒。

**葡萄收获** 采摘始于2014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

散发着红樱桃的香味，并伴有些许木香，带给人辛辣和层次丰富的感觉。口感优雅、和谐，单宁细腻成熟，回味悠长而精致。

酒精	总酸度	PH值
14.5%	4.7 G/L	3.80