



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2016

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 52%，梅洛 30%，赤霞珠 3%，小维多 15%

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 总体来看，对于托斯卡纳海岸，2016年可被视为潜力巨大的年份。冬季比平常温暖，而春季至夏初则凉爽多雨。得益于春季的雨水，葡萄藤生长平衡，并因此毫无压力地度过了炎热干燥的七月和八月。适度的成熟和八月相对凉爽的夜晚有助于保持鲜果的香气和味道。收获的葡萄浓度极高，且单宁品质好。

葡萄收获 采摘始于2016年9月第一周，结束于10月第二周。

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25%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，其余的10%则保留在钢桶中。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

闻起来带有浓郁的成熟黑色水果味道和香料的香气。完美融入的木香带来丰富层次感，并与果香达到平衡。口感适中，单宁成熟，细腻，酸度细微，回味持久。这款葡萄酒在2018年9月时仍显非常年轻，具有出色的陈年能力。

酒精	总酸度	PH值
14.5%	5.3 G/L	3.62