



# IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

## 2018

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 27%，梅洛 38%，赤霞珠 12%，小维多 23%

**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** 这一季平均上看，冬季比较正常，在年初的几个月温度在零下，且雨水丰沛。在春季的几个月和夏初，有过几次较强降雨。夏季气温为正常的30度范围内，昼夜温差很大，且有风。未出现缺水压力。葡萄达到了良好的最终成熟度。这样的年份对梅洛（Merlot）品种特别有利。

**葡萄收获** 手工采摘，装入容量15 Kg的箱中。梅洛在2018年9月的前15天采摘；品丽珠、赤霞珠和小维多则在2018年9月25日至10月10日期间采摘。

**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

呈深紫色，从杯子侧面看带有透明感。生动而清爽的蔬菜香味（比如青椒）闻起来会变得愈发浓重，并略带甜味。伴有诸如黑李子干等深色水果的香气。继续仔细品别，会嗅到从肉豆蔻到香草豆荚交替变化的辛辣味。丰富的感官体验令人心醉神迷。一款层次分明的宜人葡萄酒。入口味道清晰，满口爽冽，且极为丰满柔和。这是一款具有细腻单宁，醇厚而完美平衡的美酒。

酒精	总酸度	PH值
14.5%	4.8 G/L	3.75