



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2019

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 梅洛 40%，赤霞珠 18%，品丽珠 32%，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 这是一个温和的年份，春季月份降雨适中，使气温略低于平均水平。然后，温度在六月初开始上升，带来了开花，尽管稍有延迟。夏季的平均气温昼夜温差很大。因此认为这是一个好年份。

葡萄收获 收获从2019年9月第一周西拉（Syrah）和梅洛（Merlot）的采摘开始，而分别于9月的最后一周和2019年10月的第一周采摘的品丽珠（Cabernet Franc）、赤霞珠（Cabernet Sauvignon）和小维多（Petit Verdot）则标志着收获季的结束。

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

浓重的红宝石色。闻起来散发出李子和黑莓等深色水果香味，令人联想到新鲜研磨的烘焙咖啡，并伴有丁香和灌木的味道。口感可口，单宁质地恰到好处，浓郁优雅，回味悠长。

酒精	总酸度	PH值
14.5%	5.09 G/L	3.66