



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2004

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 15%，梅洛 10%，赤霞珠 72%，小维多 3%

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 冬季气温并不严寒，降雨量充足，春季阳光明媚，穿插着一些持续时间不长的降雨。对3月30日至4月10日之间发生的发芽没有影响。开花后，枝芽立刻显现出快速的生长。夏季逐渐开始，温度适中，八月持续炎热且日照充足。这些理想条件使所有葡萄品种均能有规律和均匀的生长。

葡萄收获 手工采摘，装入容量15 Kg的箱中。收获始于2004年9月第二周，结束于10月第一周。

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50%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 在全新和第二次使用的法国橡木桶中部分陈化12个月，其余部分则保留在钢桶中。在瓶中陈化6个月。

细节

首个年份: 2004
酿酒师: HELENA LINDBERG
顾问: MICHEL ROLLAND

品酒评价

璀璨而致密的红宝石色。闻起来带有强烈的成熟浆果香味，与辛辣的味道形成鲜明对比，香辛味中保留了桉树和地中海灌木丛的感觉，并且在杯中留香持久。口感上，在平衡中又带有其独特的力度。味觉进程劲爽，这是由于大量的新鲜度与单宁和酒精含量形成适度对比，从而提升了饮用的快感。回味醇厚深邃。

酒精	总酸度	PH值
14.5%	4.8 G/L	3.50