



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2015

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 31%, 梅洛 36%, 赤霞珠 10%, 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
春季很少几天的降雨带来快速开花和很好的坐果，植株生长均衡且规则，病害压力低。七月的热浪和八月下旬一天的大雨暂时打破这种均衡。温和且相对干燥的九月为葡萄的平衡成熟提供了条件。由于这些令人担忧的天气变化，2015年是值得耐心等待的一年，期盼挂在枝头的葡萄顺利成熟，承担了许多风险。

葡萄收获
采摘始于2015年9月第一周，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

成熟感、质感与极大的愉悦感以平衡的方式相融合。酒体呈浓重的红宝石色，闻起来散发出强烈而成熟的果味，突显出红樱桃的香气，并伴有些许木香，给人以辛辣和多层次的感觉。口感圆润丝滑，质感极佳且和谐，多汁的果味带来绵长的生动回味。

酒精	总酸度	PH值
14.5%	4.9 G/L	3.80