



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2017

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 38%, 梅洛 20%, 赤霞珠 40%, 小维多 2%

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
这是一个全年都特别干燥的年份，特别是夏季没有降雨，温度超过30度。这导致梅洛和西拉等早熟品种的植株提前发芽和快速成熟。产量约下降30%。成熟较晚的解百纳品种和小维多，得益于9月份的温度下降，从而重新平衡了昼夜间的温度变化。

葡萄收获
采摘在2017年8月18日和9月26日之间完成。

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

这个年份出产的葡萄酒会散发出蕴含着黑莓、接骨木浆果的香气，余味中带着些许豆蔻的味道。单一、圆润、柔和且细腻。可现在或在随后几年中饮用。这款葡萄酒在2019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%	4.9 G/L	3.69