



IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2021

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 17%，梅洛 38%，赤霞珠 22%，小维多 15%，其他品种 8%

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 2021年份从中等降水量的湿润冬天开始。当年春天的特点在于温度低于各年均值，三月末至四月初偶尔出现炎热气候，因此发芽起始阶段进展较慢。从四月起，雨水开始产生有益影响，五月至十月间停止。凭借工作团队的坚持努力和昼夜温差，葡萄植株并没有受到缺水的负面影响。对于Biserno酒庄而言，2021年的是具有显著平衡性的年份，是红葡萄酒生产的参照点。

葡萄收获 葡萄收获开始的标志是九月第一周梅洛葡萄的采摘，之后又开始采摘品丽珠、小维多，最后是10月初的赤霞珠。

酿造 葡萄在振动传送带上经过精心挑选，之后破碎去梗并榨汁。每个品种都会根据地块分开、在钢罐中进行严格单独酿造。酒精发酵大约持续3至4周，之后是苹果酸乳酸发酵。

陈化 约60%的葡萄酒在全新和第二次使用的法国橡木桶中陈化12个月，剩余部分则保留在钢桶中。

细节

首个年份: 2004

酿酒师: HELENA LINDBERG

顾问: MICHEL ROLLAND

品酒评价

在杯中散发出浓郁的红色，周围有明亮反光，让人想起红宝石的光泽。入鼻时，红色浆果和樱桃香气爆发，伴随着胡椒味与马基斯灌丛带香桃木的混合气味，此外又融合了来自木材的烘焙味。刚一入口，立刻散发出充满活力且持久的酸度，带来清新感。在啜饮中，味蕾所体会到的绵软单宁性提升整体感受，催生丝滑感，令人神魂颠倒。

酒精

14.5%

总酸度

5.05 G/L

PH值

3.64