

# IL PINO DI BISERNO

TOSCANA IGT ROSSO

2022

作为对比博纳独特风土条件直接且有辨识度的表达，Pino di Biserno 令人惊讶的是，它明显具有层次丰富的芳香，同时又不影响口感的醇厚和优雅。平衡感和愉悦感体现了这款酒的适应广度和成功。

**混合比例** 主要为品丽珠 (Cabernet Franc)，其次为赤霞珠 (Cabernet Sauvignon) 和梅洛 (Merlot)，最后还包括很小一部分小维多 (Petit Verdot)。

**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** 从冬季结束到八月中旬，相较于平均水平，2022 季是一个温暖和干燥的年份，仅在四五月份有零星降雨。尽管产量略有下降，但低降雨可避免真菌病害的风险，有助于长出健康、优质的葡萄。一直到八月情况都很稳定，并且天降喜雨，这对品丽珠 (Cabernet Franc)、小维多 (Petit Verdot) 和赤霞珠 (Cabernet Sauvignon) 等晚熟品种尤其有益，避免了植株受到缺水的影响。

**葡萄收获** 2022 年的收获是在一天中最凉爽的时段完全采用手工进行的，在 8 月的最后几天，从梅洛 (Merlot) 的采摘开始。接着是在 9 月中旬品丽珠 (Cabernet Franc) 的采摘，随后在月末完成了小维多 (Petit Verdot) 和赤霞珠 (Cabernet Sauvignon) 的收获。

**酿造** 葡萄在除梗之前，在酒庄的振动传送带上经过精心挑选。不同地块的葡萄都被小心保持分开，然后在最高 28°C 的受控温度下，在钢桶中进行三到四周的酒精发酵和浸渍。接下来进行自发的苹果酸乳酸发酵。

**陈化** 总量的 75% 在全新和用过的法国橡木桶中陈化 12 个月。其余部分在钢桶中陈化。



首个年份 2004

## 品酒评价

观感呈现浓重且深邃的鲜艳红宝石色。闻起来，丰富的香气突出深色水果香味，并融合了香料味道，令人想起地中海灌木丛的典型气味。在尾香中，呈现出橡木桶陈化所赋予的略带烘烤味的愉悦香气。入口充盈、饱满且清爽，生动结构和单宁质地宜人平衡。余味持久绵长并具有极佳的味道演变。

酒精  
14.5 %

总酸度  
5.2 g/L

Ph值  
3.63