



BY APPOINTMENT TO  
HER MAJESTY THE QUEEN  
WINE MERCHANTS  
CORNEY & BARROW LIMITED  
LONDON



BY APPOINTMENT TO  
HIS PRINCE OF WALES  
WINE MERCHANTS  
CORNEY & BARROW LIMITED  
LONDON

CORNEY &  
BARROW

INDEPENDENT WINE MERCHANTS - 1780



# TENUTA DI BISERNO

2013 年份，期酒

香港与澳门指定经销商

“2013 年份提供了绝佳的成熟条件，在糖成熟度、酚成熟度和酸度之间取得良好的平衡。”

海伦娜·林德伯格

2017 年 4 月

The image shows a close-up of a wine label for Biserno Bibbona 2013. The label is white with black text and a crest. The crest features a shield with a central emblem, topped by a crown and flanked by two lions. Below the crest, the word "BISERNO" is printed in a large, bold, serif font. Underneath "BISERNO", the word "Bibbona" is written in a smaller, elegant cursive script. To the right of "Bibbona", the year "2013" is printed in a simple sans-serif font. At the bottom of the label, the text "LUDOVICO ANTINORI" is visible, with a small "by" above it.

BISERNO  
*Bibbona*  
2013  
LUDOVICO ANTINORI

# TENUTA DI BISERNO

---

2013 年份，期酒





# 葡萄园

Tenuta di Biserno 才华横溢的酿酒师 海伦娜·林德伯格 (Helena Lindberg) 是一位食品科学家。最初，因为 工作关系她去到澳大利亚的巴罗萨谷 (Barossa Valley)。

这次经历激发起她对酿酒的热忱，并一直延续到现在的 百事乐酒庄 (Biserno)。年复一年，海伦娜致力于 演绎葡萄园产出的原料，尽可能忠实地呈现它们的 风味。海伦娜帮助编写本年度的简短摘要 (见下文)。

Tenuta di Biserno 酒庄面积为 90 公顷，位于西托斯卡 纳海岸，隐藏在上马雷玛 (Upper Maremma) 比博 纳 (Bibbona) 小镇的山峦中。在这里可一览壮美的 第勒尼安海和面对的科西嘉岛，也提醒我们这里深受 宜人的海岸气候影响。

比博纳葡萄园的土壤和欧纳拉雅酒庄 (Tenuta dell'Ornellaia) 一样富含矿物质，这令欧纳拉雅酒 庄的创办人 Marchese Lodovico Antinori 决定在这里 只种植波尔多的葡萄品种，其中大部分为品丽珠 (Cabernet Franc)，之后是梅洛 (Merlot)，还有一 部分赤霞珠 (Cabernet Sauvignon) 以及比例高得惊 人的小维铎 (Petit Verdot)。在葡萄园内，每公顷土 地种植 6,500 株葡萄树，每行之间种有青草，用以抑制 年轻葡萄树天然的苗壮长势。光照度——其经常被忽 视的风土因素之一。百事乐酒庄享有充沛的日照， 除完美的自然光照外，清凉的海风也令其得益不少。 此庄园早已实施高标准的保养措施，并践行严格、 可持续的农艺，将人工干预降至最低水平。

庄园内有一片单独隔开的专用土地，工作团队发现它 能产出具有非常独特特质和个性的葡萄酒，团队里每 一个人人都认为应当对其加以培育。这片土地名为 Vigna Lodovico，它产出百事乐酒庄的名酒 Lodovico。 只有当种植周期的每一项因素都完美无瑕地结合在这 片土地上时，才能酿造出这款葡萄酒。2013 年正是其 中之一，对此我们深感欣慰和满足。

## 2013 年份品酒笔记

非常宜人、潮湿的冬季和春季帮助恢复了水储量，以备夏季之需。随之而来的夏季一切正常，没有出现往年的热浪。八月份最后一周出现降雨，为最终的成熟阶段创造了有利条件，之后晴朗天气再度回归并一直持续到九月。这是最理想的果实成熟条件，令糖、酚成熟度和酸度之间平衡得宜。收割工作从九月份第二个星期开始，到十月份第二个星期结束，当然全部采用人手采摘。

*Alison Buchanan*

ALISON BUCHANAN  
2017年4月



## 2013 年份品酒笔记

### LODOVICO

品丽珠、小维铎 (Cabernet Franc, Petit Verdot)

能够提供2013年份Lodovico，我们已感到很满足。Lodovico只有在天时地利兼具的年份才能推出，而我们十分幸运地能够提供2012和2013年份酒，两个绝佳年份。这款酒以大比例品丽珠混合小部分小维铎酿制，葡萄树种植在保格利 (Bolgheri) 小镇的砾岩土壤中。在不锈钢桶中完成发酵后，Lodovico在橡木桶中进行80%的乳酸发酵，之后在新橡木桶中储存16个月。

面对全球市场，2013年的产量仅相当于12,000瓶，备有大瓶装和超大瓶装。

酒体为深紫红色，从一开始便无可挑剔，黑色水果与矿物泥土味巧妙融合，形成回味无穷、鲜明突出的清新感和胡椒辛香。

香味极具深邃感和复杂度，黑色水果、黑巧克力和石墨等层次纷呈，一路伴随着散发果香的成熟单宁。口感异常柔滑，令华美的水果与成熟的主干香味更显平衡。

Corney & Barrow 评分：18.5 至 19+  
建议饮用期：2018年至2032年以上

525英镑/箱，每箱3瓶，英国关栈交货价  
385英镑/箱，每箱1大瓶，英国关栈交货价  
815英镑/箱，每箱1超大瓶，英国关栈交货价

### BISERNO

品丽珠、梅洛、小维铎  
(Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot)

这款Biserno在九成新法国橡木酒桶中熟化15个月，剩余时间储存在一年的酒桶中。之后，这款葡萄酒在装瓶后进一步熟化12个月才推出市场，这个做法成本高昂但确实以品质为本。酒体为优美的深石榴红色。酒香为深色莓果、泥土和矿物味，深邃、复杂、辛香、层次丰富而饱满。这是真正的明星产品，甘美而醇厚，然而坚决不走寻常路。融合温暖而馥郁的巧克力味，我们感受到一点经典的意味，这是一款让人爱不释手的美酒。

Corney & Barrow 评分：17+ 至 18+  
建议饮用期：2018年至2032年以上

495英镑/箱，每箱6瓶，英国关栈交货价  
505英镑/箱，每箱3大瓶，英国关栈交货价  
350英镑/箱，每箱1超大瓶，英国关栈交货价



## IL PINO DI BISERNO

35% 品丽珠 (Cabernet Franc)、30% 梅洛 (Merlot)  
25% 赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)、  
10% 小维铎 (Petit Verdot)

能够额外提供这款葡萄酒，我们感到十分愉快。我们倾向于认为它是Biserno更年轻的同辈之作，而不是“另一款葡萄酒”。因为它产自较年轻的葡萄树，它有自己的个性，同时也忠实传承酒庄的风格：浓郁，并具有极佳的潜力。它在全新和第二次使用的法国橡木酒桶中熟化12个月，之后在酒瓶中进一步熟化6个月才推出市场，让各种风味在酒瓶内充分融合。我们仔细地加以评判，才能更好地表达这款葡萄酒的复杂性。

酒体像紫红色的天鹅绒，初闻有丰腴、成熟的黑莓和樱桃香味，甘甜中带有红色水果和紫罗兰的香调，同时激发嗅觉和味觉，非常吸引。柔和的矿物和烟草基调，进一步加深其复杂性。口感美味、饱满而成熟，带讨喜的果香，清新、丝般质感、令人陶醉，浓郁且柔美，最后带出优雅、宁静的余味。

Corney & Barrow 评分：17至18  
建议饮用期：2017年至2024年以上

165英镑/箱，每箱6瓶，英国关栈交货价

# 如需订购

请联络

伦敦 +44 (0)20 7265 2430  
爱丁堡 +44 (0)1875 321 921  
新加坡 +65 6221 8530  
香港 +852 25 37 33 25  
电子邮件 [sales@corneyandbarrow.com](mailto:sales@corneyandbarrow.com)

伦敦

1 Thomas More Street  
London E1W 1YZ  
电话：+44 (0)20 7265 2400  
传真：+44 (0)20 7265 2444  
[sales@corneyandbarrow.com](mailto:sales@corneyandbarrow.com)

纽马克特

Belvoir House  
High Street, Newmarket  
Suffolk CB8 8DH  
电话：+44 (0)1638 600 000  
传真：+44 (0)1638 600 860  
[newmarket@corneyandbarrow.com](mailto:newmarket@corneyandbarrow.com)

英国北部

Sedbury Stables  
Sedbury Hall, Richmond  
North Yorkshire DL10 5LQ  
电话：+44 (0)1748 828 640  
传真：+44 (0)1748 821 928  
[sedburyorders@corneyandbarrow.com](mailto:sedburyorders@corneyandbarrow.com)

爱丁堡

Oxenfoord Castle by Pathhead  
Midlothian  
Scotland EH37 5UB  
电话：+44 (0)1875 321 921  
传真：+44 (0)1875 321 922  
[edinburgh@corneyandbarrow.com](mailto:edinburgh@corneyandbarrow.com)

艾尔

8 Academy Street, Ayr  
Ayrshire, Scotland KA7 1HT  
电话：+44 (0)1292 267 000  
传真：+44 (0)1292 265 903  
[ayr@corneyandbarrow.com](mailto:ayr@corneyandbarrow.com)

新加坡

101 Cecil Street,  
#16-07 Tong Eng Building,  
Singapore, 069533  
电话：+65 6221 8530  
[singapore@corneyandbarrow.com](mailto:singapore@corneyandbarrow.com)

香港

皇后大道中9号6D  
电话：+852 25 37 33 25  
[hongkong@corneyandbarrow.com](mailto:hongkong@corneyandbarrow.com)

[www.corneyandbarrow.com](http://www.corneyandbarrow.com)

