

名贵酒款

Roero Arneis D.O.C.G.

罗埃洛阿内斯白葡萄酒



圣朱利亚诺阿内斯白葡萄酒 (Roero Arneis D.O.C.G. 2015) – 0.75 升瓶装
DOUJA D'OR 获奖佳酿

罗埃洛阿内斯 (Roero Arneis) 干白葡萄酒体现悠久传统，在沉寂多年后又重现光彩，最近获颁 D.O.C.G. 级别资格认证。我们的阿内斯白葡萄酒采用精心培植和仔细挑选的葡萄酿制。整个酿造过程直至装瓶均在温度可控的钢罐中进行。

奖励和竞赛

圣朱利亚诺阿内斯白葡萄酒 (Roero Arneis D.O.C.G.)

第 32 届阿斯蒂 Douja d'Or 葡萄酒竞赛 – 年份 2003

第 34 届阿斯蒂 Douja d'Or 葡萄酒竞赛 – 年份 2005

第 35 届阿斯蒂 Douja d'Or 葡萄酒竞赛 – 年份 2006

第 6 届 VininVilla 葡萄酒竞赛 – 年份 2012

第 8 届 VininVilla 葡萄酒竞赛 – 年份 2013

第 44 届阿斯蒂 Douja d'Or 葡萄酒竞赛 – 年份 2015

葡萄品种

阿内斯 (Arneis) , 在钢罐中发酵陈酿。

种植:

采用传统的 Guyot 方法修剪培植。所有葡萄均产自阿尔巴卡纳莱 (Canale) 地区的葡萄园。

瓶中陈酿

在第 3 年达到适饮巅峰。

酒味特征

最低总酒精含量 : 11%。

种植

在阿尔巴卡纳莱 (Canale d'Alba) 地区的葡萄园

颜色.

淡淡的稻草黄色, 略带金色。

气味

花香, 山楂果香, 散发苹果, 梨和杏仁香气。

口感

干爽, 温暖, 柔软, 清新, 优雅。

饮用温度

10°- 12° C.

配餐

适合与前餐和鱼类菜肴搭配

名贵酒款

Monferrato Rosso D.O.C. Sivu

西屋干红葡萄酒



西屋干红葡萄酒（Monferrato Rosso D.O.C.“Sivu”）- 0.75 升瓶装

贝尔格拉酒庄（La Pergola）自创酒款，来自庄园最好的葡萄酒的精妙组合：克罗蒂娜（Croatina），内比奥罗（Nebbiolo），经分别酿制后，在橡木桶中混合并陈酿数月。

应在陈酿成熟时品尝（装瓶后至少 5 年）。

奖励和竞赛

贝尔格拉酒庄西屋干红葡萄酒（年份 2006）

（MONFERRATO ROSSO "SIVU" di TENUTA LA PERGOLA ANNATA 2006）

第 37 届阿斯蒂 DOUJA d'OR 葡萄酒竞赛获奖佳酿（年份 2007）

2010 年第 13 届阿奎泰尔梅葡萄酒大赛获奖佳酿

获得推荐

西屋 1997：维洛内里（Veronelli）指南 2000

西屋 1998：卢卡马罗尼大师 2001

西屋 2004：维洛内里（Veronelli）指南 2009

西屋 2006：卢卡马罗尼大师 2010

西屋 2007：卢卡马罗尼大师 2011

葡萄混合

克罗蒂娜（CROATINA）和内比奥罗（NEBBIOLO）。在橡木桶中混合并陈酿。

种植:

采用传统的 Guyot 方法修剪培植。所有葡萄均产自阿斯蒂奇斯黛尔纳（Cisterna）和圣达米亚诺（San Damiano）地区的葡萄园。

瓶中陈酿

在第 8 年至第 10 年之间达到适饮巅峰。

酒味特征

最低总酒精含量：11%。

颜色.

深红宝石色，偏石榴红色。

气味

辛香料，略带果香，空灵，充满熟果的味道；散发香草、木头和青胡椒香气。

口感

干爽，温暖，柔软，结构优雅，持久。

饮用温度

18°- 20°

配餐

适合与红肉、野味菜肴、硬奶酪搭配

名贵酒款

Cisterna d'Asti D.O.C. Superiore

阿斯蒂奇斯黛尔纳超级干红葡萄酒



玛蒂娜超级干红葡萄酒（Cisterna d'Asti D.O.C. Superiore "Martina"）- 0.75 升瓶装

第 41 届 Douja d'Or 葡萄酒大赛获奖佳酿

2014 年第 8 届 VininVilla 葡萄酒大赛获奖佳酿

阿斯蒂奇斯黛尔纳 (Cisterna d'Asti) 由克罗蒂娜 (Croatina) 葡萄酿制而成，这种典型的本土葡萄体现浓郁地方特点，酿制而成的葡萄酒自然也体现悠久的古老传统，该酒最近获颁 DOC 级别资格认证：这款葡萄酒具有明显风味和香味特征，在橡木桶中经过长时间陈酿平衡。

葡萄品种

克罗蒂娜 (Croatina) 。在橡木桶中陈酿。

葡萄种植:

按传统的 Guyot 方法修剪培植。所有葡萄均产自阿斯蒂奇斯黛尔纳 (Cisterna) 和圣达米亚诺 (San Damiano) 地区的葡萄园。

瓶中陈酿

在第 8 年至第 10 年之间达到适饮巅峰。

酒味特征

最低总酒精含量：12%。

颜色.

深红宝石色，偏石榴红色。

气味

花香，浓郁果香，散发樱桃、西梅香气。

口感

干爽，柔顺，单宁柔和，可口，结构优雅，辛香料味。

饮用温度

20°-22° C.

配餐

适合与硬奶酪、红肉、野味菜肴搭配

名贵酒款

Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore

阿斯蒂巴贝拉超级干红葡萄酒



拉卡贝雷塔巴贝拉超级干红葡萄酒 (Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore La Cappelletta) –
0,75 升瓶装

古老的葡萄藤孕育出最好的果实，这些葡萄经过手工采摘，仔细挑选。精心酿制而成的葡萄酒在橡木桶中陈酿约一年后装瓶。

奖励和竞赛

阿斯蒂巴贝拉超级 2007 (Barbera d'Asti doc Superiore 2007) :

- 2010 年第 38 届阿斯蒂 Douja d'Or 全国葡萄酒竞赛获奖佳酿
- 2010 年第 13 届阿奎泰尔梅 (Acqui Terme) 葡萄酒竞赛获奖佳酿

其他年份：

阿斯蒂巴贝拉超级 2003 (Barbera d'Asti doc Superiore 2003)

- 2005 年第 33 届阿斯蒂 Douja d'Or 全国葡萄酒竞赛获奖佳酿
- 阿历桑德丽亚 (Alessandria) 国际巴贝拉竞赛获奖佳酿 - 年份 2005
- 阿历桑德丽亚 (Alessandria) 国际巴贝拉竞赛获奖佳酿 - 年份 2008

葡萄品种

巴贝拉 (Barbera) 。在橡木桶中陈酿。

种植:

按传统的 Guyot 方法种植修剪。所有葡萄均产自阿斯蒂奇斯黛尔纳 (Cisterna) 和圣达米亚诺 (San Damiano) 地区的葡萄园。

瓶中陈酿

在第 6 年至第 8 年之间达到适饮巅峰。

酒味特征

最低酒精含量：12.5%

颜色.

深红宝石色，偏石榴红色。

气味

花香，果香，充满玫瑰、樱桃、西梅、香草和青胡椒香气。

口感

干爽，温暖，柔软，单宁柔和，结构优雅。

饮用温度

18° - 20° C.

配餐

适合与红肉、野味、硬奶酪搭配