

传统酒款

Piemonte D.O.C. Chardonnay

皮埃蒙特霞多丽白葡萄酒



皮埃蒙特霞多丽白葡萄酒（Piemonte D.O.C. Chardonnay）- 0.75 升瓶装

葡萄种类

霞多丽（Chardonnay）。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。

瓶中陈化

在第 2 年达到适饮巅峰。

酒味特征

最低总酒精含量：10.5%。

颜色.

淡淡的稻草黄色，显浅绿色。

气味

果香浓郁，散发苹果、梨和甜瓜香气。

口感

不甜，干爽，清新，可口，余味持久。

传统酒款

Piemonte D.O.C. Bonarda

皮埃蒙特宝纳乐达干红葡萄酒



皮埃蒙特宝纳乐达干红葡萄酒 (Piemonte D.O.C. Bonarda) - 0.75 升瓶装

奖励和竞赛

皮埃蒙特宝纳乐达干红葡萄酒 2007 (Piemonte D.O.C. Bonarda) –

2008 年第 36 届 DOUJA d'OR 葡萄酒竞赛获奖佳酿

圣达米亚诺 (San Damiano) 市卓越葡萄酒评选获奖佳酿 / 年份 2012

获得推荐

维洛内里指南 (Veronelli) 2009

葡萄品种

皮埃蒙特宝纳乐达 (Bonarda) 。在钢罐中陈酿保存。

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 3 年时达到适饮巅峰。

酒味特征

最低总酒精含量：12.5%。

颜色.

浓郁红宝石色，略带紫色。

气味

浓郁，果香，醇香，夹带樱桃和西梅香气。

口感

干爽，温暖，柔软可口，丰满，怡人。

饮用温度

18°- 20° C.

配餐

适合与红肉菜式、野味、硬奶酪搭配

传统酒款

Nebbiolo d'Alba D.O.C.

阿尔巴内比奥罗干红葡萄酒



阿尔巴内比奥罗干红葡萄酒 (Nebbiolo d'Alba D.O.C.) - 0.75 升瓶装。

葡萄品种

内比奥罗（Nebbiolo）。在橡木桶中陈酿保存。

种植:

采用传统的 Guyot 方法修剪培植。所有葡萄均产自卡纳莱（Canale）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

最低总酒精含量：12%。

颜色.

浓郁红宝石色，偏石榴红色。

气味

散发带有天竺葵和紫罗兰香气的花香，以及蓝莓、覆盆子和野草莓果香。

口感

干爽，温暖，单宁，可口，带有清淡怡人的辛香料味道。

饮用温度

18° - 20° C.

配餐

适合与酱汁细面条、白松露、烤调味汁调拌的意式饺子、烤红肉菜式、野味、陈年奶酪搭配享用

传统酒款

Monferrato D.O.C. Dolcetto

孟菲拉托多姿桃红葡萄酒



孟菲拉托多姿桃红葡萄酒 (Monferrato Dolcetto D.O.C.) - 0.75 升瓶装.

奖励和竞赛

Monferrato D.O.C. Dolcetto.

2007 年第 35 届阿斯蒂 Douja d'Or 葡萄酒竞赛获奖佳酿- 年份 2006。

2013 年第 6 届 VininVilla 葡萄酒大赛获奖佳酿- 年份 2012

葡萄品种

多姿桃 (Dolcetto)

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 3 年达到适饮巅峰。

酒味特征

最低总酒精含量：11%。

颜色.

宝石红色，偏紫色。

气味

花香，果香，散发玫瑰、樱桃、西梅香气。

口感

干爽，温暖，柔软，带怡人的微苦，结构优雅。

饮用温度

16° - 18° C.

配餐

适合与意式前餐、意式饺子、蔬菜汤和鸡蛋菜肴搭配

传统酒款

Freisa d'Asti D.O.C.

弗雷伊萨干红葡萄酒



弗雷伊萨干红葡萄酒（ Freisa d'Asti D.O.C. ） - 0.75 升瓶装。

葡萄品种

弗雷伊萨 (Freisa)

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 3 年可达适饮巅峰。

酒味特征

最低总酒精含量：11%。

颜色.

呈樱桃红色，泛橙色，经陈年后更加明显。

气味

散发纯清新酒香。

口感

干爽，活波，略带单宁味。

饮用温度

16°- 18° C.

配餐

适合与美味头盘和主菜、硬奶酪搭配

传统酒款

Barbera del Monferrato D.O.C

孟费拉托巴贝拉干红葡萄酒



孟费拉托巴贝拉干红葡萄酒 (Barbera di Monferrato DOC) – 0,75 升瓶装

奖励和荣誉

圣达米亚诺 (San Damiano) 市卓越葡萄酒评选获奖佳酿 / 年份 2012

葡萄品种

巴贝拉 (Barbera)

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

一款年轻的葡萄酒，应在两年内饮用

酒味特征

最低总酒精含量：11.5%。

颜色.

深红宝石色，偏石榴红色。

气味

花香，果香，醇香，充满玫瑰、樱桃、西梅香气。

口感

干爽，温暖，柔软，怡人。

饮用温度

18°- 20° C.

配餐

适合与多汁的头盘菜肴、红肉、硬奶酪搭配

传统酒款

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

阿斯蒂巴贝拉干红葡萄酒



阿斯蒂巴贝拉干红葡萄酒 (Barbera d'Asti D.O.C.G.) – 0.75 升瓶装

2013 年第 7 届 VininVilla 比赛 Barbera d'Asti docg 2012 获奖佳酿

葡萄品种

巴贝拉 (Barbera)。在钢罐中陈酿保存。

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 6 年至第 8 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。

气味

花香，果香，醇香，充满玫瑰、樱桃、西梅香气。

口感

干爽，温暖，柔软，清新，单宁柔和，可口，饱满，怡人。

饮用温度

18° - 20° C.

配餐

适合与红肉、野味菜肴、硬奶酪搭配