



关于我们

对大地和葡萄酒的热爱使一帮朋友实现了这个梦想：成为葡萄酒制造商。以老一代流传下来的经验为基础的年轻灵魂，对这个古老而有魅力的行业的激情，对葡萄树的自然成长规律的尊重，对以农人智慧为基础的原则的坚持…… Marzio 和 Elisa, Nicola 和 Grazia, Silvano 和 Simona, Paolo 将带你们进入葡萄酒地窖品尝他们的产品，也将向你们传达他们对葡萄酒的所有热爱。

酒厂介绍

葡萄酒是一种独一无二的东西，它结合了在葡萄园里的耐心劳动和地窖里智慧和细微的变化，它结合了过去和未来。我们酒厂的哲学理论是继承，利用过去自家的手工技术，结合现代的知识来创造一个天然的，高质量的产品，突出葡萄树种的感官特性，突出它的地区特色。

区域

酒厂位于Mincio河自然公园一块迷人的绿洲之内，意大利东北部的曼都瓦省VOLTA MANTOVANA

市。有微度钙质和卵石的土地特别适合葡萄树的栽培，这一直是本地区农业生产的特征。地区的气候因为靠近加达湖而受益，造就了对葡萄的生长极为有利的环境。

葡萄树

我们的葡萄树种植在拥有最佳太阳照射度的恬美的Moreniche丘陵上。对于‘Merlot’和‘Cabernet’红葡萄酒，我们的栽植方法是“高登式”（CORDONE SPERONATO），每公顷只有7吨产量。对于白葡萄酒，我们的栽植方法是“居由式”（GUYOT）。质量的核准从葡萄树起，一直到减少葡萄串的数量，留下那些葡萄粒间隔较大的。严格的手工采摘首先选择成熟的葡萄串，之后进行再次的采摘。葡萄粒被放置到小容器中使其保持完整，保留它的天然特征直到被挤压。



Val di Pietra

最健康的葡萄在9月底采摘装入3kg的框里，
每串葡萄都间隔好，被放到阁楼休息2个月。
之后把茎和碎去掉，注意每个葡萄粒的完整；最后放到
不锈钢的小容器里浸渍15天，温度控制在25-26 C°。
发酵完成后进行葡萄皮和汁的分离，酒在装瓶前被放到
木桶里酿制18个月。
装瓶6个月后进入市场销售。

酒精：13,5 %

糖：3,5 g/l

总酸度：5,75 gr/l

酸碱度：3,54

生产地区：Volta Mantovana

酿酒期：9月底

葡萄树种：80%赤霞珠和20%卡本内-弗朗(品丽珠)

栽培方式：Cordone speronato整枝发

产量：每公顷7吨

品尝

红宝石色葡萄酒透着紫色。它的酒香纯，浓，带有黑葡萄的味道。天鹅绒质的口感，干而有结构。绝对是让人心醉的酒。

卡本内最适合和烧烤的肉和野味相配。还有中等调配的软奶酪。

建议在16 - 18°C饮用。



Monte Cervo

在这块世代酿葡萄酒的土地上，人们在创新的同时也保存了以往使它美丽的东西。

这绝对是世界上最重要的红葡萄酒园。紧凑的红宝石颜色，带着黑樱桃，野蓝莓的色调；口感富有平衡性和特殊风味，质感丰富和持久。

Merlot “Monte Cervo”葡萄酒诞生于Maddalena酒窖，此酒窖位于Mincio自然公园的绿洲里，这里的土壤和气候是葡萄生长的理想地域。

酿酒

健康的，酸甜度平衡的葡萄在完全成熟后以人工采摘去除茎和碎。

葡萄被放到不锈钢的容器中，25-26度的中浸渍15天，之后进行果汁和果皮的分离和清洗，经过15个月的酝酿之后装瓶，装瓶中6个月后进入市场销售。

酒精：13 %

糖：4,5 g/l

总酸度：5,60 gr/l

酸碱度：3,57

生产地区：Volta Mantovana

酿酒期：9月底

葡萄树种：100%梅洛

栽培方式：Cordone speronato整枝法

产量：每公顷9吨

品尝

高贵的葡萄酒。如果尊重它的特色，它决定可以征服您。

宝石红反射紫色，新鲜的野果味，黑胡椒味，甘草味。。。。。。口感持久而丰富。可配合味浓的菜肴，不仅可以配家常小菜，还可以配红肉（牛肉），羊肉或者混合烤肉。建议在16 - 18°C食用。



D'Alloro

稻草色反射的金色使它充满个性和魅力。持久的酒香带着山楂和热带水果花的味道，细致的葡萄壳造就了这独一无二的白葡萄酒。

健康的，酸甜度平衡的葡萄在8月底以人工采摘装入15 kg的框里。

为了让所有的香味从果皮转到果肉，葡萄被放到10度的冰窟中浸渍24小时，然后在不锈钢的容器中进行果肉和葡萄枝的分离，进而让果皮和果汁接触大约10小时;之后进行果汁和果皮的分离和清洗。

为了让酒香更加复杂，强烈和持久，酒精从16°C开始用精选的发酵粉发酵，温度被控制在16-18°C。酿酒时间为5个月，装瓶30天后进入市场销售。葡萄酒只在不锈钢的容器内酿制，在三月份装瓶。

酒精：13 %

糖：4,2 g/l

总酸度：6,10gr/l

酸碱度：3,32

生产地区：Volta Mantovana

酿酒期：8月底

葡萄树种：霞多丽葡萄 Chardonnay

栽培方式：居由式

产量：每公顷10吨

品尝

高贵 和谐 优雅 强烈 带有粮食和苹果 蜂蜜味道的酒香。

这是可以长期保存的白葡萄酒 随着时间的流逝它的香味会更浓 更美 流露粗干果 特别是榛子的香味 还有香草味。

霞多丽葡萄酒可以配味重的菜肴，最佳食用温度为10 - 12°C。



FosseDal

粉红葡萄酒 FOSSEDAL IGP 2009

粉红葡萄酒，‘一夜之酒’，由黑梅洛和巴贝拉葡萄（在一夜的时间里）和葡萄皮部分接触而形成的酿酒效果，所以我们称之为一夜之酒。

强烈的粉红色带紫色的反光，娇嫩而带有花香的气味，口感丰富而持久。

健康的，酸甜度平衡的葡萄在8月底以人工采摘装入15kg的框里。

为了让所有的香味从果皮转到果肉，葡萄被放到10度的冰窟中浸渍24小时，然后在不锈钢的容器中进行果肉和葡萄枝的分离，进而让果皮和果汁接触大约10小时;之后进行果汁和果皮的分离和清洗。

为了让酒香更加复杂，强烈和持久，酒精从16°C开始用精选的发酵粉发酵，温度被控制在16-18°C。葡萄酒只在不锈钢的容器内酿制，在二月份装瓶。

酒精：12,5 %

糖：3,8 g/l

总酸度：5,90 gr/l

酸碱度：3,37

生产地区：Volta Mantovana

酿酒期：8月底

葡萄树种：80%梅洛和20%巴贝拉

栽培方式：居由式

产量：每公顷10吨

品尝

粉红色透着珊瑚红。

新鲜，香甜的野果和玫瑰的香气相结合，带有山莓和草莓的迷人味道。

它的鲜味和优雅，它的劲道及和谐让人陶醉。它可以和多种菜肴相配用，海鲜面，烤肉，炖蔬菜。也可以当作开胃酒配各种咸辣小菜。

建议品尝温度为10 - 12°C

