



GRANDI CRU D'ITALIA AUCTION

Great Formats, Great Vintages

To be auctioned by
CHRISTIE'S

Verona, April 9th, 2017

GAJAJA

DARMAGI®
1996

LANGHE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE
PROTEGGETTA DA - BOTTLED BY
RED WINE



BASSICAIA
2007

BOLGHERI

SOLARIA
Marchesi Antinori
Frascati

ORI



**GRANDI
CRU D'ITALIA
AUCTION**
Great Formats, Great Vintages

To be auctioned by
CHRISTIE'S

Verona, April 9th, 2017

7.00 pm
Palazzo Giusti del Giardino
Via Giardino Giusti, 2

Coordination

Sara Scotti

Texts

Cesare Pillon

Art Direction

Enrico Redaelli - ERRE Creativity

Production

Pier Paolo Galbiati - Vittorio Fiumano

Graphic design and Prepress

ERRE Creativity - Clara Ciocchini

Press

Errediesse

www.grandicruditalia.com

First Edition April 2017

© 2017 by Comitato Grandi Cru d'Italia

All rights reserved for texts, photographs, graphic designs and editorial realization.

INDEX

- 7 Comitato Grandi Cru d'Italia
- 8 Christie's
- 9 Dynamo Camp
- 10 Absentee Bid Form
- 11 Collection and Payment
Procedures Conditions of Sales
- 12 Auction's Catalogue
- 38 Comitato Grandi Cru d'Italia
Members:
- 40 *Abbazia di Novacella*
- 41 *Agricole Vallone*
- 42 *Allegrini*
- 43 *Altesino*
- 44 *Antinori*
- 45 *Argiolas*
- 46 *Arnaldo Caprai*
- 47 *Barone Ricasoli*
- 48 *Batasiolo*
- 49 *Bellavista*
- 50 *Bertani*
- 51 *Biondi Santi*
- 52 *Braida*
- 53 *Ca' del Bosco*
- 54 *Campogiovanni*
- 55 *Cantine del Notaio*
- 56 *Castello Banfi*
- 57 *Castello d'Albola*
- 58 *Castello del Terriccio*
- 59 *Castello di Querceto*
- 60 *Castello Vicchiomaggio*
- 61 *Cavallotto*
- 62 *Col d'Orcia*
- 63 *Collavini*
- 64 *Conti Zecca*
- 65 *Cusumano*
- 66 *Dino Illuminati*
- 67 *Domini Castellare di Castellina*
- 68 *Donatella Cinelli Colombini*
- 69 *Donna Olga*
- 70 *Donnafugata*
- 71 *Drei Donà*
- 72 *Duca di Salaparuta*
- 73 *Falesco*
- 74 *Farnese*
- 75 *Fattoria La Valentina*
- 76 *Felsina*
- 77 *Ferrari*
- 78 *Feudi di San Gregorio*
- 79 *Feudo Maccari*
- 80 *Fontodi*
- 81 *Franz Haas*
- 82 *Garofoli*
- 83 *Grattamacco*
- 84 *I Balzini*
- 85 *Il Molino di Grace*
- 86 *Il Pollenza*
- 87 *Le Ragose*
- 88 *Leone de Castris*
- 89 *Les Crêtes*
- 90 *Livio Felluga*
- 91 *Lungarotti*
- 92 *Maculan*
- 93 *Marchesi de' Frescobaldi*
- 94 *Marchesi di Barolo*
- 95 *Marchesi di Grézy*
- 96 *Marco Felluga*
- 97 *Maso Cervara - Cavit*
- 98 *Mastroberardino*
- 99 *Michele Chiarlo*
- 100 *Oasi degli Angeli*
- 101 *Ornellaia*
- 102 *Orsolani*
- 103 *Pala*
- 104 *Palari*
- 105 *Pio Cesare*
- 106 *Planeta*
- 107 *Podere Poggio Scalette*
- 108 *Poderi Boscarelli*
- 109 *Poderi Colla*
- 110 *Produttori S. Michele Appiano*
- 111 *Renato Keber*
- 112 *Rivera*
- 113 *Rocche dei Manzoni*
- 114 *San Felice*
- 115 *Scacciadiavoli*
- 116 *Scubla*
- 117 *Sergio Mottura*
- 118 *Spadafora*
- 119 *Tasca d'Almerita*
- 120 *Tedeschi*
- 121 *Tenimenti Conti Borghini
Baldovinetti de Bacci*
- 122 *Tenuta San Guido*
- 123 *Tenuta San Leonardo*
- 124 *Tenuta Sette Ponti*
- 125 *Tenute dei Vallarino*
- 126 *Tenute di Ambrogio
e Giovanni Folonari*
- 127 *Tenute Guicciardini Strozzi*
- 128 *Terredora*
- 129 *Tramin*
- 130 *Triacca*
- 131 *Umani Ronchi*
- 132 *Valle dell'Acate*
- 133 *Velenosi*
- 134 *Venica & Venica*
- 135 *Villa Cerna*
- 136 *Villa Sandi – Vigna La Rivetta*
- 137 *Vistorta*
- 138 *Zenato*
- 141 *Members Addresses*



Past Chairmen

Piero Antinori
Vittorio Frescobaldi
Carlo Guerrieri Gonzaga

Chairman

Lucio Tasca d'Almerita

Executive Deputy Chairman

Paolo Panerai

Board

Antinori
Biondi Santi
Ca' del Bosco
Castello d'Albola
Domini Castellare di Castellina
Les Crêtes
Marchesi de Frescobaldi
Marchesi di Barolo
Marco Felluga
Tasca d'Almerita
Tenuta San Leonardo
Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari

Honorary Member

Gaja



Comitato Grandi Cru d'Italia was founded in 2005 to protect and promote the prestige of Italian winemakers who, for at least 20 years, have been producing high class wines that are widely acclaimed by wine critics and on the market. This was motivated by the absence in Italy of a law like the one in France, where classification of the «Grandi Cru» was established in law by Napoleon III on the occasion of the Paris Exposition of 1855.

In order to be eligible for inclusion among the Grandi Cru d'Italia, winemakers are selected on the basis of strict quality criteria, certified in the ratings assigned by the most authoritative wine guides and magazines, also taking into account the history and traditions of each one within the winemaking sector to ensure they have achieved a high degree of reliability in the production of top quality wines. The list includes the inner circle of the most prestigious winemakers in the country, representatives of the highest capacity of expression of the cultural and qualitative values of the territories with the most marked vocation for producing great wines.

The 10 promoting and founding members, at the apex of Italian oenology on the basis of the scrupulous integration of the leading Italian and international guides, have nominated additional founding members, and ordinary members.

As an open list both for entry and exit, the Comitato Grandi Cru d'Italia members are updated periodically by the association on the basis of the latest ratings, and on the request of producers themselves who, nevertheless, must satisfy all the necessary characteristics stipulated in the statute for admission: at least 20 years of production and achievement of the highest quality standards according to the most authoritative guides and magazines. Currently there are 100 wineries entitled to use the Grande Cru qualification.

CHRISTIE'S

Christie's, the world's leading art business, had global auction, private and digital sales in 2016 that totalled £4 billion / \$5.4 billion. Christie's is a name and place that speaks of extraordinary art, unparalleled service and expertise, as well as international glamour.

Christie's offers around 350 auctions annually in over 80 categories, including all areas of fine and decorative arts, jewellery, photographs, collectibles, wine, and more. Prices range from \$200 to over \$100 million. Christie's also has a long and successful history conducting private sales for its clients in all categories, with emphasis on Post-War & Contemporary, Impressionist & Modern, Old Masters and Jewellery.

Christie's has a global presence in 46 countries, with 12 salerooms around the world including in London, New York, Paris, Geneva, Milan, Amsterdam, Dubai, Zürich, Hong Kong, Shanghai, and Mumbai.



Dynamo Camp is the first **Therapeutic Recreation Camp** in Italy, specifically designed for children with serious and/or chronic illnesses, undergoing therapy or in a post-hospitalization phase. It is a vacation camp, located in the heart of the Tuscan-Emilian Apennines, that accommodates, **free of charge**, children and adolescents **from the ages of 6 to 17**, affected by onco-haematological and neurological conditions as well as rare diseases, spina bifida and diabetes.

Dynamo Camp's mission is to offer hundreds of youngsters each year, free of charge, **the chance to «be kids again»**.

Dynamo Camp was inaugurated in the summer of 2007 and it is located in the heart of Tuscany, district of Pistoia. The mission is to offer these children a period of relaxation and fun for free and to contribute in developing their trust in their own abilities and potential. Dynamo Camp Non-Profit Association has also taken the recreation therapy programmes outside the camp with the Dynamo Outreach project: it reaches children in hospital, ones who are guests in family homes and children in post-hospitalization or ones coming from non-hospital structures.

As of today more than 24.000 people of which children and families with illnesses have laughed, played and challenged their limitations thanks to Dynamo Camp's Ricreational Therapy.

...where laughter is the best medicine!

Absentee Bid Form

This form is for those who cannot attend in the auction in person. The Comitato Grandi Cru d'Italia, with the participation of Christie's, is pleased to execute written bids. In compiling this form, the client accepts the Conditions of Sale in full and authorizes the Comitato Grandi Cru d'Italia, with the participation of Christie's, to carry out bids on their behalf for the purchase of the lots described below, up to the maximum price indicated for each of these, as is permitted by other bids at the auction.

CLIENT DATA

Last name: Name:

Address:

City: Postal Code:

Telephone/mobile: e-mail:

Identity document: No.:

Tax code/VAT code:

Lot no.	Maximum offer in Euro	Lot no.	Maximum offer in Euro
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Number(s) to contact you for phone bidding	Lot no.	Emergency Bid <i>(maximum offer in case staff members are unable to reach you by phone during the sale)</i>
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____

Date Time

Signature

Your personal data will be treated in conformity with Italian laws on privacy (Legislative decree 196/02). In keeping with Legislative decree 196/03, you may ask to view, modify or cancel your data from our database.

Collection and Payment Procedures

Conditions of Sales

The acquired lots may be collected at the end of the Auction. No lot can be collected before the payment of the entire owed amount. As an alternative, the buyer can arrange for delivery or collection at the moment of making their donation. For lots not collected on the evening of the auction, the collection can be made at Dinamica Press, Via de Marchi 31, 20125 Milan, during the following dates and times, subject to prior confirmation by telephone:

- Monday 10 April, 2:00 to 6:00 p.m.;

- Tuesday 11 to Friday 14 April, 9:00 a.m. to 1:00 p.m. and 2:00 to 6:00 p.m.

In any event, all lots must be collected or delivered no later than Friday 14 April 2017, 6:00 p.m.

Any shipping cost is totally at the expenses of the buyer.

PAYMENTS

During the evening of the auction, Christie's authorizes Dynamo Camp to collect donations in support of its Recreation Therapy, by:

- Credit card
- Non-transferable bank check made out to «Associazione Dynamo Camp Onlus»
- Bank transfer to Associazione Dynamo Camp Onlus
- IBAN IT73 E033 5901 6001 0000 0005 639
- Banca Prossima S.P.A., Via Manzoni ang. Via Verdi, 20121 Milan

TAX BENEFITS FOR DONATIONS

Natural persons

- Allowance: 26% up to a maximum payment of €30,000 (paragraph 1 of Art 15 of the Italian Consolidated Income Tax Law).
- Deduction: up to 10% of income and no more than €70,000 («+ dai – versi» (the more you give, the less you pay provision) Art 14 of Italian Legislative Decree 35/2005)

Legal persons

- Deduction limited to either 2% of income or a ceiling of €30,000 (Art 15, paragraph 1 of the Italian Consolidated Income Tax Law).
- Deduction limited to 10% of income and with a ceiling of €70,000 («+ dai – versi» (the more you give, the less you pay provision) Art 14 of Italian Legislative Decree 35/2005)

CONDITIONS

1. Christie's acts as agent without representation of Comitato Grandi Cru d'Italia. Unless otherwise agreed, the sale of the lots takes place between Comitato Grandi Cru d'Italia, organizer of the auction in favor of Dynamo Camp Onlus, and the winning bidder, by signature to the auction record.
2. The lots are assigned to the highest bid, at the sole discretion of the Auctioneer.
3. During the auction, the Auctioneer reserves the right to refuse an offer and to conduct the auction at his discretion. In case of error or dispute, the Auctioneer has the right to resell the lot.
4. The statements printed in the catalogue or provided orally or in writing in other places, concerning the producers, origin, date, dimensions, techniques, authenticity, provenience or condition of any lot are based on mere opinion, and do not constitute statements of fact. Neither Christie's nor Comitato Grandi Cru d'Italia are responsible for the accuracy of such statements, nor for possible errors in the description of the lots, nor for eventual defects or damages to the lots. The illustration in the catalogue are purely indicative.
5. It will be the buyer's responsibility to verify the condition of the objects and the descriptions contained in the catalogue.
6. Comitato Grandi Cru d'Italia, in collaboration with Christie's, can execute written and telephone bids for those that cannot participate in person in the Auction. Christie's shall not be responsible for the inadvertent failure to execute bids or for errors concerning their execution, particularly in the case of erroneous, incomplete or unclear compilation of the Bidding Form.
7. Written bids: Comitato Grandi Cru d'Italia, with the participation of Christie's, can accept mandates for the auction (written bids), thus raising the bid to the Auctioneer in competition with other bidders attending the auction. In case of identical bids, the written bid shall prevail over the oral bid made at the auction hall.
8. Whenever a potential bidder issues their mandate to Comitato Grandi Cru d'Italia to present bids to the Auctioneer on their behalf, through the services of the Auctioneer, the Comitato Grandi Cru d'Italia undertakes to fulfill such mandate with maximum diligence, on the condition that the Bidding Form is received within 5:00 p.m., Friday 7 April. The bids must be expressed in euro. In the case of receiving two or more bids of equal amount for the same lot, and these bids result as the highest at auction, the first bid received shall take precedence.
9. Telephone bids: Comitato Grandi Cru d'Italia can organize telephone links, within the limits of the available lines. Telephone bidding must be in euro and must be requested using the Bidding Form, indicating the number of the lot and number to be called during the auction. Requests for phone lines must be received at least four working days prior to the auction date. Comitato Grandi Cru d'Italia cannot guarantee the availability of phone lines but will make every attempt to accommodate all who wish to participate using that method. Phone lines are provided on a first come first served basis.
10. After a lot is assigned at auction, the Winning Bidder must communicate his identification data and permanent address to Comitato Grandi Cru d'Italia.
11. The entire price of the lot must be collected at the end of the auction.
12. No lot can be collected prior to full payment of the owed amount. Transfer of ownership of the lot to the buyer will occur only after carrying out the payment. All rights and responsibilities for each lot will be transferred to the buyer at the moment of collecting the lot itself.



Lot 4

1

Grandi Cru d'Italia Collection

100 bottles
€ 3.000,00

2

Acciaio 2011 Toscana Rosso

double-Magnum
Castello d'Albola
€ 150,00

3

Acininobili 2011

double-Magnum
Maculan
€ 300,00

4

**Amarone Classico della Valpolicella
1967 – 1981**

1 bottle of each vintage
Bertani
€ 1.100,00

5

**Amarone Classico della Valpolicella
1995**

double-Magnum
Le Ragose
€ 500,00

6

**Amarone Classico della Valpolicella
2006**

1 bottle
Zenato
€ 80,00



Lot 1

7

**Annamaria Clementi 2001
Franciacorta Cuvée**

Magnum

Ca' del Bosco

€ 230,00

8

**Armaiolo di San Fabiano 2008
Toscana Rosso**

Magnum

**Armaiolo di San Fabiano 2003 – 2005
2007 – 2008 Toscana Rosso**

1 bottle of each vintage

Tenimenti Conti Borghini Baldovinetti de Bacci

€ 180,00

9

Baffonero 2014

Magnum and double-Magnum

Domini Castellare di Castellina

€ 1.050,00

10

**Beli Grici Zegla
2005 – 2007 – 2010
Collio Bianco**

1 bottle of each vintage

Renato Keber

€ 45,00

11

**Bellovedere Riserva 2006
Montepulciano d'Abruzzo Terre dei Vestini**

double-Magnum

Fattoria La Valentina

€ 140,00

12

**Bricco Boschis Vigna San Giuseppe 2004
Barolo Riserva**

double-Magnum

Cavallotto

€ 550,00

13

Bricco dell'Uccellone 2014 Barbera d'Asti

Magnum

Braida

€ 110,00



Lot 9



Lot 13



Lot 7



14

Bussia Dardi Le Rose 2010 Barolo

Magnum

Poderi Colla

€ 120,00

15

**Bussia Pianpolvere Soprano 2007
Riserva 7 anni Barolo**

Magnum

Rocche dei Manzoni

€ 280,00

16

**Cabreo Il Borgo 1987
Toscana Rosso**

double-Magnum

Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari

€ 250,00



Lot 16



Lot 17

17

Cannubi 1991 Barolo

Magnum

Marchesi di Barolo

€ 550,00

18

Capitel Monte Olmi

2005 – 2006 – 2007

Amarone Classico della Valpolicella

1 bottle of each vintage

Tedeschi

€ 240,00

19

Castello del Terriccio

2003 – 2004 – 2005

Toscana Rosso

1 Magnum of each vintage

Castello del Terriccio

€ 250,00

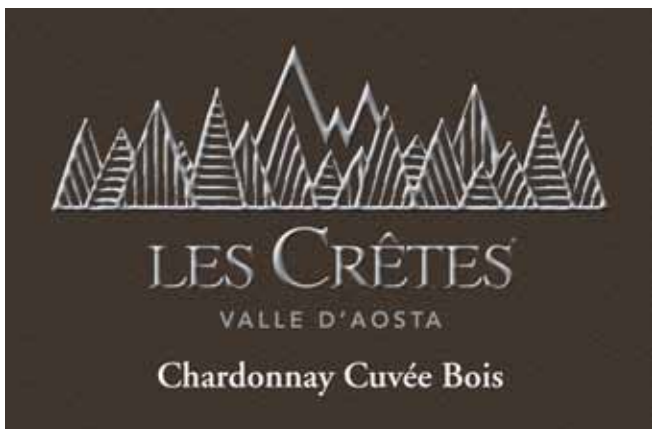
20

Castello di Brolio 2005

double-Magnum

Barone Ricasoli

€ 180,00



Lot 22

21

Cerequio 1997 Barolo

double-Magnum
Michele Chiarlo
€ 450,00

22

Chardonnay Cuvée Bois 2006 Valle d'Aosta

Magnum
Les Crêtes
€ 200,00

23

Chardonnay 2015 Sicilia Menfi

Magnum
Planeta
€ 80,00

24

Cignale 2011 Colli della Toscana Centrale

double-Magnum
Castello di Querceto
€ 150,00

25

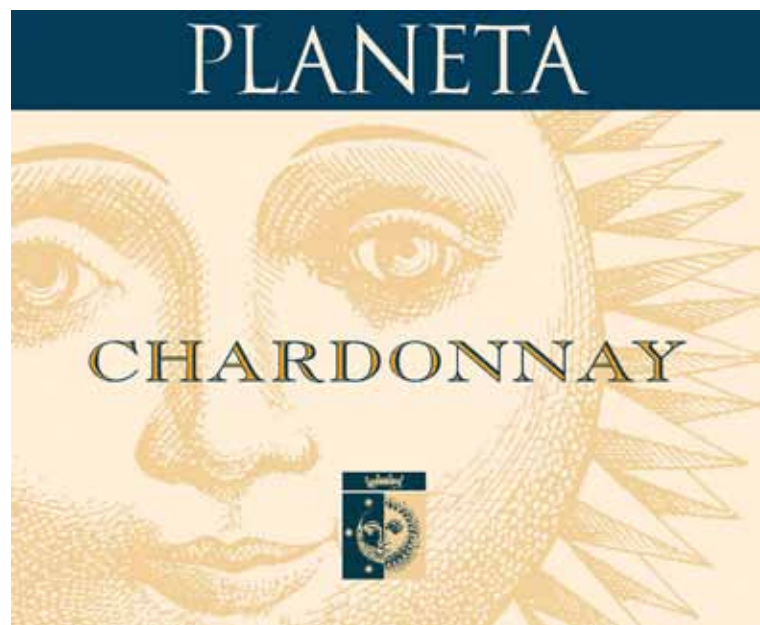
Cinque Autoctoni Edizione n°15

double-Magnum
Farnese
€ 150,00

26

Coevo 2010 Toscana Rosso

Magnum
Villa Cerna
€ 150,00



Lot 23



Lot 21


SOLAIA
Marchesi Antinori
Trense

ANTINORI



SASSICAIA
2007

BOLGHERI SA
DENOMINAZIONE

GAJA

DARMAGI®
1996

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BOTTIGLIATO DA - BOTTLED BY G. G. G. G.

RED WINE, PRODUCE OF ITALY

2000-135-0000

27

Grandi Cru d'Italia Collection

100 bottles
€ 3.000,00

28

**Col Disòre 2005 – 2009 – 2013 Collio Bianco
Russiz Superiore**

1 Magnum of each vintage
Marco Felluga
€ 248,00

29

Corda della Briccolina 2001 Barolo

2 bottles
Batasiolo
€ 240,00

30

Cràtis 2005 Verduzzo Friulano

6 bottles
Scubla
€ 200,00

31

Darmagi 1996

5 litres
Gaja
€ 1.800,00

32

**Donna Lisa Riserva 2013 Salice Salentino
Rosso**

Magnum
Leone de Castris
€ 80,00

33

Duca Enrico 2010 Sicilia Rosso

Magnum
Duca di Salaparuta
€ 150,00

34

**Flaccianello della Pieve 2001 – 2006 – 2007
Toscana Rosso**

2 bottles of each vintage
Fontodi
€ 700,00





Lot 31

35

Fontalloro 2011 Toscana Rosso

6 litres

Fèlsina

€ 500,00

36

**Fumin 1993 – 1994 – 1995 – 1996 – 1997
1998 Valle d'Aosta**

1 bottle of each vintage

Les Crêtes

€ 300,00

37

**Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 1991
Trento Doc**

Magnum

Ferrari

€ 560,00

38

Graf Noir 1995 – 1997 – 1998 Forlì Rosso

1 Magnum of each vintage

Drei Donà

€ 300,00



Lot 40

39

Gratius 2008 Toscana Rosso

Magnum

Il Molino di Grace

€ 100,00

40

I Balzini Gold Label 2012 Colli della Toscana Centrale Rosso

Magnum

I Balzini

€ 1.000,00

41

**Il Falcone Riserva 1996 – 2001 – 2007
Castel del Monte**

2 bottles of each vintage

Rivera

€ 120,00



Lot 43



Lot 37

42

**Il Quercione 2006 Brunello di Montalcino
Riserva**

double-Magnum

Campogiovanni

€ 700,00

43

Il Pollenza 2006

Magnum

Il Pollenza

€ 120,00

44

Kurni 2014 Marche Rosso

Magnum

Oasi degli Angeli

€ 210,00

45

La Firma 2009 Aglianico del Vulture

Magnum

Cantine del Notaio

€ 70,00

46

**La Poja 2000 – 2004 – 2006
Corvina Veronese**

1 Magnum of each vintage

Allegrini

€ 3.045,00

47

**La Prima 2013 Chianti Classico
Gran Selezione**

Magnum

Castello Vicchiomaggio

€ 80,00

48

**Latour a Civitella 2003 – 2004
2005 – 2006 – 2007 – 2009
Grechetto di Civitella d'Agliano**

1 bottle of each vintage

Sergio Mottura

€ 250,00

49

**Les Jeux Sont Faits 2011 Sicilia Rosso
Syrah**

Magnum

Spadafora

€ 80,00

50

Lumen Riserva 2011 Controguerra Rosso

Magnum

Dino Illuminati

€ 65,00

51

Lupicaia 2003 – 2004 – 2005 Toscana rosso

1 Magnum of each vintage

Castello del Terriccio

€ 390,00

52

Manna 2015 Vigneti delle Dolomiti

Magnum

Franz Haas

€ 37,00

Lot 52



MANNA 2015

53

Merlot 2000 Friuli Grave

3 Magnums

Vistorta

€ 180,00

54

**Mille e una Notte 2003 Contessa Entellina
Rosso**

double-Magnum

Donnafugata

€ 300,00

55

Millenium Riserva Privata 1995 Franciacorta

double-Magnum

Bellavista

€ 1.000,00

56

Montefalco Sagrantino 2005

double-Magnum

Scacciaiavoli

€ 100,00

57

**Montesodi Castello di Nipozzano 2011
«Artisti per Frescobaldi»**

3 Magnums

Marchesi de Frescobaldi

€ 480,00

Lot 61





Lot 55

58

Montiano 2005 Lazio

Magnum

Falesco

€ 90,00

59

**Montosoli 2009
Brunello di Montalcino**

Magnum

Altesino

€ 150,00

60

Grandi Cru d'Italia Collection

100 bottles

€ 3.000,00

61

**Nero 1998 – 2000 – 2001 – 2003
Salento Rosso**

1 bottle of each vintage

Nero 2007 Salento Rosso

Magnum

Conti Zecca

€ 425,00

62

Noà 2013 Sicilia Rosso

Magnum
Cusumano
€ 70,00

63

**Nocio dei Boscarelli 2005
Vino Nobile di Montepulciano**

Magnum
Poderi Boscarelli
€ 170,00

64

**Nussbaumer
2010 – 2011 – 2012 – 2013 – 2014 – 2015
Gewürztraminer**

1 bottle of each vintage
Tramin
€ 150,00

65

Oreno 2006 Toscana Rosso

double-Magnum
Tenuta Sette Ponti
€ 250,00

66

Ornato 2012 Barolo

Magnum
Pio Cesare
€ 180,00

67

Ornellaia 2010

double-Magnum
Ornellaia
€ 750,00

68

**Pago dei Fusi
2003 – 2005 – 2006 – 2007 – 2008 – 2009
Taurasi**

1 bottle of each vintage
Terredora
€ 400,00

69

Palari 2002 Faro

double-Magnum
Palari
€ 400,00

70

Pelago 1994 Marche Rosso

double-Magnum
Umani Ronchi
€ 300,00

71

**Podium 2006 Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Superiore**

Magnum
Garofoli
€ 100,00



25
1985-2010

ORNELLAIA
2010

Lot 67

72

Poggio all'Oro 2004 Brunello di Montalcino

double-Magnum

Castello Banfi

€ 450,00

73

**Poggio al Vento Riserva
1990 – 1995 – 1997 – 1998 – 1999 – 2001
Brunello di Montalcino**

1 Magnum of each vintage

Col d'Orcia

€ 1.000,00

74

Prestigio 1998 – 2000 Valtellina Superiore

6 bottles of each vintage

Triacca

€ 570,00

75

**Progetto Prime Donne 2008
Brunello di Montalcino**

double-Magnum

Donatella Cinelli Colombini

€ 190,00

76

**Ribolla Gialla Brut Millesimé
Riserva Speciale 2004**

Magnum

Collavini

€ 169,00

77

**Rocca di Frassinello 2010 Special Edition
LaChapelle**

double-Magnum

Domini Castellare di Castellina

€ 360,00

78

**Roggio del Filare 2012
Rosso Piceno Superiore**

Magnum

Velenosi

€ 60,00

79

Ronco delle Cime Friulano Collio 2015

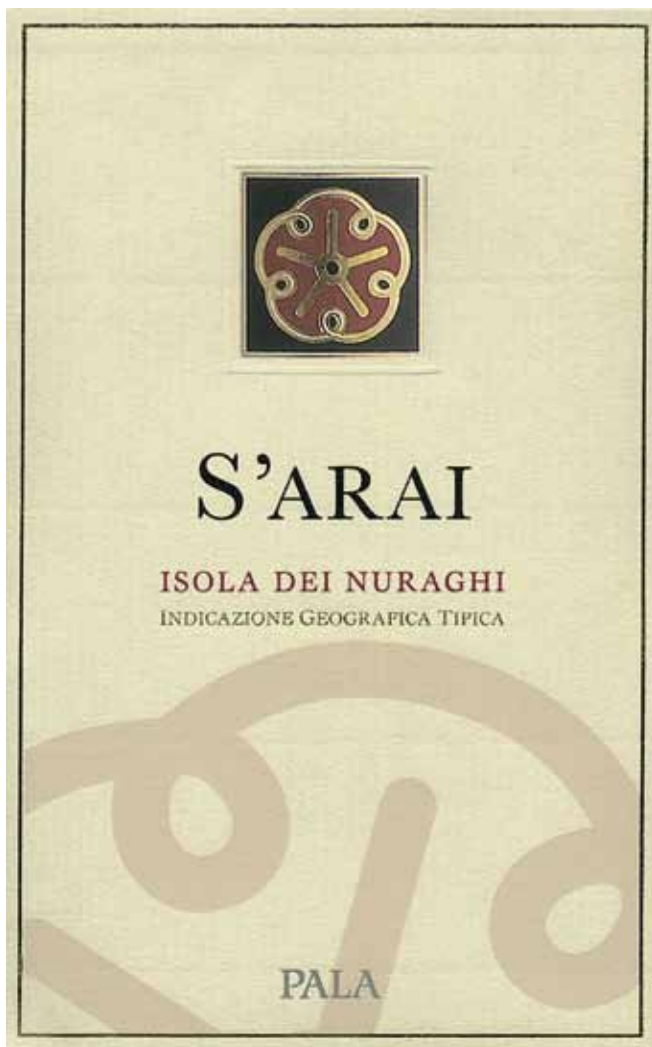
6 bottles

Venica & Venica

€ 150,00



Lot 77



Lot 85

80

Rosso del Conte 1979 Contea di Sclafani

2 bottles

Tasca d'Almerita

€ 850,00

81

Saia 2010 Sicilia Rosso

double-Magnum

Feudo Maccari

€ 89,00

82

San Giorgio 1997 Umbria Rosso

double-Magnum

Lungarotti

€ 320,00

83

**San Leonardo 1994 – 1995 – 1996 – 1997
1999 – 2000 – 2001 – 2003 – 2004 – 2005
2006 – 2007 Vigneti delle Dolomiti Rosso**

1 bottle of each vintage

Tenuta San Leonardo

€ 1.400,00

84

**San Leonardo 1994 – 1995 – 1996 – 1997
1999 – 2000 – 2001 – 2003 – 2004 – 2005
2006 – 2007 Vigneti delle Dolomiti Rosso**

1 bottle of each vintage

Tenuta San Leonardo

€ 1.400,00

85

S'Arai 2011 Isola dei Nuraghi Rosso

double-Magnum

Pala

€ 150,00



Lot 80



Lot 83

86

Sassicaia 2007 Bolgheri

double-Magnum

Tenuta S. Guido

€ 3.000,00

87

Sassoalloro 2008 Toscana Rosso

5 litres

Biondi Santi

€ 250,00

88

Serpico 2003 Irpinia Aglianico

1 bottle

Feudi di San Gregorio

€ 45,00

89

Solaia 2007

double-Magnum

Antinori

€ 1.320,00

90

Sossó 1993 Colli Orientali del Friuli Rosazzo Rosso

1 Magnum

Livio Felluga

€ 100,00

91

Sulé 2009 Caluso Passito

1 bottle

Orsolani

€ 50,00



Lot 86



92

Tané Vittoria 2013 Sicilia Nero d'Avola

Magnum

Tané 2006 Sicilia Nero d'Avola

6 bottles

Valle dell'Acate

€ 276,00

93

Turriga 2012 Isola dei Nuraghi Rosso

Magnum

Argiolas

€ 150,00

94

25 Anni 2011 Sagrantino di Montefalco

double-Magnum

Arnaldo Caprai

€ 200,00

95

**Vigna La Rivetta Valdobbiadene Superiore
Cartizze (harvest 2016)**

2 Magnums

Villa Sandi - Vigna La Rivetta

€ 250,00

96

Vin Santo 1962 San Gimignano

1 bottle

Tenute Guicciardini Strozzi

€ 200,00

97

Grandi Cru d'Italia Collection

100 bottles

€ 3.000,00

COMITATO
GRANDI CRU D'ITALIA
MEMBERS



COMITATO GRANDI CRU



TM

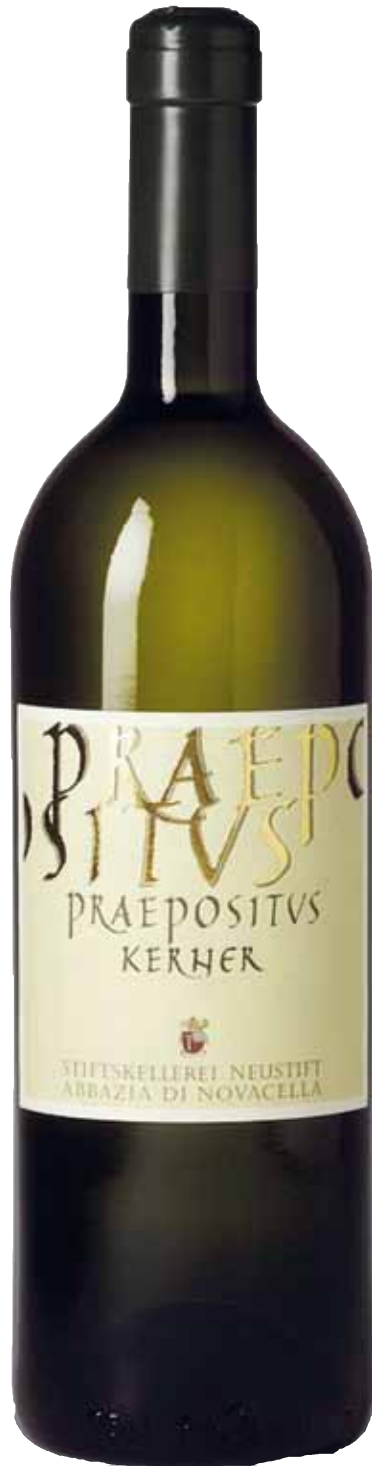
D'ITALIA

ABBAZIA DI NOVACELLA

Fondata nel 1142 dai Canonici agostiniani a Varna, presso Bressanone, l'Abbazia di Novacella produce vini anche a Bolzano nella tenuta Mariaheim e a Cornaiano in quella di Marklhof, ma è dai ripidi vigneti esposti a mezzogiorno dei suoi 20 ettari in Valle Isarco che ricava i bianchi di maggior prestigio, quelli della linea Praepositus.

The Abbey of Novacella was founded in 1142 by the Augustinian Canons in Varna, near Bressanone. It also owns Tenuta Mariaheim in Bolzano and the property Marklhof in Cornaiano, but the most prestigious white wines, such as «Praepositus» wines, are grown in its 50-acre steepest and south-exposed vineyards in Valle Isarco.

Abbazia di Novacella酒庄在1142年由奥古斯汀修士在靠近布雷萨诺内的瓦尔纳建成, 这里常年为Mariaheim领地内的波扎诺以及Marklhof的Cornaiano酿制葡萄酒, 这里曾是20亩暴露在正午阳光下曝晒的Isarco山谷内陡峭的葡萄园, 盛产闻名遐迩的Praepositus系列白葡萄酒。



Praepositus Kerner

Uve: kerner 100%
Vinificazione: in acciaio inox
Affinamento: 3 mesi in acciaio inox

Grapes: kerner 100%
Vinification: in steel
Aging: 3 months in steel

原料葡萄: 100% 肯纳葡萄
制酒过程: 不锈钢容器内
储存发酵: 不锈钢容器内3个月

ABBAZIA DI NOVACELLA

VIA ABBAZIA, 1
39040 VARNA (BZ)
TEL. 0472 836 189 - FAX 0472 837 305
WWW.KLOSTER-NEUSTIFT.IT
WWW.ABBAZIANOVACELLA.IT

AGRICOLE VALLONE

Il Graticciaia, vino d'eccellenza dell'azienda, per le titolari Vittoria e Maria Teresa Vallone è la realizzazione di un sogno incompiuto: quello del loro fratello Franco, stroncato nel 1979 da un infarto a 39 anni mentre stava avviando sulla strada della qualità più elevata le tre tenute di famiglia, che aveva modernamente riorganizzato.

To the owners Vittoria and Maria Teresa Vallone, the Graticciaia – the finest wine of the estate – is like a dream coming true: it is the dream of their brother Franco, who died from heart attack in 1979, at the age of 39, when he was paving the way for the highest standard of quality in the three family estates, which he had innovated.

Graticciaia红酒, 全酒庄的精致所在 曾是特地为庄主Vittoria和Maria Teresa Vallone姐妹所作, 就如同变成现实的一个未完结的梦想: 一个她们的兄弟Franco的梦想, 他在1979年时因心脏病突发而去世, 年仅39岁, 那时的他仍然在为追求家族的三块领地上出产葡萄酒的更高品质而努力着, 而现在这三块地已经完成了现代化重修。

AGRICOLE VALLONE

Via XXV LUGLIO, 7

73100 LECCE (LE)

TEL. 0832 308041 - FAX 0832 243108

INFO@AGRICOLEVALLONE.COM

WWW.AGRICOLEVALLONE.IT



GRATICCIAIA

Uve: negroamaro 100% coltivato ad alberello
Vinificazione: lenta delle uve passite in piccole botti a temperatura controllata
Affinamento: in barriques di Allier - Nevers per un anno

Grapes: negroamaro 100% cultivated as bush vine

Vinification: slow for dried grapes in small barrels, at controlled temperature

Aging: in Allier - Nevers barriques for one year

原料葡萄: 100%黑罗曼葡萄

制酒过程: 在控制温度的同时, 在小桶内将葡萄缓慢酿干

储存发酵: 在Allier-Nevers木桶中存放一年

ALLEGRINI

Erede di una famiglia presente in Valpolicella dal XVI secolo, dopo la Seconda guerra mondiale Giovanni Allegrini è stato protagonista della storia enologica di questa terra. Scomparso immaturamente nel 2003 il suo primogenito Walter, l'azienda, che ha nell'Amarone il suo cru più prezioso, è oggi guidata dai fratelli, Marilina e Franco.

Giovanni Allegrini comes from a family who has been in Valpolicella since the 16th century. After the Second World War, he was the main character in the wine history of this area. His first-born son passed away prematurely in 2003, and today his daughter Marilina and his son Franco are leading the winery, whose most prestigious cru is Amarone.

作为自十六世纪就存在于Valpolicella山谷的古老家族的继承人, Giovanni Allegrini在第二次世界大战后就已成为了这块土地红酒业的主角。他的长子Walter于2003突发而去世,如今被Walter的兄弟Marilina和Franco掌管着。酒庄最名贵的是Amarone红酒。

ALLEGRINI
VIA GIARE, 9-11
37022 FUMANE (VR)
TEL. 045 6832011 - FAX 045 7701774
INFO@ALLEGRINI.IT
WWW.ALLEGRINI.IT



AMARONE CLASSICO

Uve: corvina veronese 80%, rondinella 15%, oseleta 5%

Vinificazione: 25 giorni in acciaio inox a temperatura controllata delle uve portate a surmaturazione naturale in fruttai

Affinamento: in barriques nuove per 18 mesi, in massa per 7 mesi e affinamento in bottiglia per 14 mesi circa

Grapes: corvina veronese 80%, rondinella 15%, oseleta 5%

Vinification: 25 days in controlled-temperature steel for the grapes which have naturally reached super-ripeness

Aging: in new barriques for 18 months, in pre-bottling storage for 7 months and the final aging in bottle for around 14 months

原料葡萄: 80%维罗纳科维纳葡萄, 15%罗蒂内拉葡萄, 5%奥塞莱塔葡萄

制酒过程: 在控制温度的同时将葡萄放在不锈钢容器内25天待其自然过熟

储存发酵: 在新木桶内放置18个月,在大桶内放置7个月再在瓶内酿制约14个月

ALTESINO

Creata nel 1972, Altesino ricava i suoi vini dai 36 ettari coltivati a vigneto nei 70 che possiede ad Altesino, Velona, Pianezzone e Montosoli. Dal 2002 appartiene a Elisabetta Gnudi Angelini, che l'ha acquisita perché storicamente è stata la più innovativa della zona: il Brunello Montosoli è stato il primo cru imbottigliato a Montalcino.

Created in 1972, the Altesino winery grows its vines on a 90-acre vineyard, which belongs to the 175-acre estate in Altesino, Velona, Pianezzone and Montosoli. Since 2002 it belongs to Elisabetta Gnudi Angelini, who purchased it being traditionally known as the most innovative estate in the area: Brunello Montosoli was the first cru to be bottled in Montalcino.

始建于1972年, Altesino酒庄从36亩到坐拥Altesino, Velona, Pianezzone以及Montosoli等70亩耕地的葡萄园收获酿造着它的葡萄佳酿。自2002年起,酒庄由Elisabetta Gnudi Angelini接手,她收购此酒庄完全是因为这里在历史上是整个地区最有创新性的: Brunello Montosoli红酒曾是蒙塔奇诺地区首屈一指的佳酿。



BRUNELLO DI MONTALCINO MONTOSOLI

Uve: sangiovese 100%

Vinificazione: 12 giorni in acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento: 30 mesi in botti di rovere di Slavonia

Grapes: sangiovese 100%

Vinification: 12 days in controlled-temperature steel

Aging: 30 months in Slavonian oak barrels

原料葡萄: 100%桑娇维塞葡萄

制酒过程: 在控温下不锈钢容器内放置12天

储存发酵: 在斯拉沃尼亚橡木桶内放置30个月

ALTESINO

LOCALITÀ ALTESINO, 54
53024 MONTALCINO (SI)

TEL. 0577 806208 - FAX 0577 806131

INFO@ALTESINO.IT

WWW.ALTESINO.IT

ANTINORI

Diventato capofila del Rinascimento del vino italiano con la creazione di Tignanello e Solaia, i primi Super Tuscan, Piero Antinori appartiene a una famiglia da 26 generazioni protagonista della storia enologica toscana. Il futuro è rappresentato dalle sue tre figlie, Albiera, Allegra, Alessia, e da un cru di Bolgheri, Guado al Tasso.

Piero Antinori became a pioneer of the Italian Wine Renaissance, having produced Tignanello and Solaia, the first Super Tuscan. He belongs to the Antinori family, who has been playing a major role in the Tuscan oenological history for 26 generations. The future is in the hand of his three daughters, Albiera, Allegra, Alessia, and Guado al Tasso, Bolgheri cru.

凭借创造出第一批“超级托斯卡纳酒”Tignanello和Solaia葡萄酒而一跃成为意大利葡萄酒文艺复兴领头羊的Piero Antinori来自一个有着26代人皆为托斯卡纳地区酒庄主角历史的家族。酒庄的未来就掌握在他的女儿们Albiera, Allegra以及Alessia手中,同时也依靠着Bolgheri佳酿Guado al Tasso的表现。

ANTINORI

PIAZZA ANTINORI, 3
50123 FIRENZE
TEL. 055 23 595 - FAX 055 2359877
ANTINORI@ANTINORI.IT
WWW.ANTINORI.IT



TIGNANELLO

Uve: 80% sangiovese, 15% cabernet sauvignon, 5% cabernet franc

Vinificazione: 2-3 settimane in tini tronco-conici
Affinamento: 18 mesi in barriques, metà nuove, metà di secondo passaggio

Grapes: 80% sangiovese, 15% cabernet sauvignon, 5% cabernet franc

Vinification: 2-3 weeks in truncated-conical tanks

Aging: 18 months in barriques, half new, half second-passage

原料葡萄: 80%桑娇维塞葡萄, 15%赤霞珠葡萄, 5%品丽珠葡萄

制酒过程: 在截圆锥形桶内放置2至3周
储存发酵: 放于半新制半经酿造酒木桶内18个月

ARGIOLAS

Fondata da Francesco Argiolas nel primo 1900, è rimasta un'azienda a conduzione familiare che ha saputo superare negli anni 80 la crisi del commercio di vino sfuso senza espianare i vigneti. Decisivo l'incontro di Franco e Giuseppe Argiolas con l'enologo Giacomo Tachis, da cui è nato il Turriga, carnosu cru a base di varietà autoctone.

Founded by Francesco Argiolas at the beginning of the 20th century, it is a family-run business which was able to overcome the commercial crisis of bulk wine in the 1980's, without uprooting its vineyards. The meeting of Franco and Giuseppe Argiolas with the winemaker Giacomo Tachis was decisive, in that it gave birth to Turriga, a rich blend of local grapes.

由Francesco Argiolas创建于1900初, 这家酒庄凭借家族性的管理制度存活至今, 它曾在80年代就已熟知如何从未包装葡萄酒的商业危机中脱颖而出而使葡萄园毫发无伤。Franco以及Giuseppe Argiolas同葡萄酒酿造学家Giacomo Tachis决定性的会面使基于本地多种葡萄酒的醇厚佳酿Turriga得以问世。

ARGIOLAS

VIA ROMA, 28/30

09040 SERDIANA (CA)

TEL. 070 740606 - FAX 070 743264

INFO@ARGIOLAS.IT

WWW.ARGIOLAS.IT



TURRIGA

Uve: cannonau 85%, carignano 5%, bovale 5%, malvasia 5%

Vinificazione: in cemento

Affinamento: 24 mesi in barriques nuove

Grapes: cannonau 85%, carignano 5%, bovale 5%, malvasia 5%

Vinification: in cement

Aging: 24 months in new barriques

原料葡萄: 85%卡诺娜葡萄, 5%佳丽酿葡萄, 5%波瓦雷葡萄, 5%马尔维萨葡萄

制酒过程: 在水泥容器内

储存发酵: 在新木桶内放置24个月

ARNALDO CAPRAI

Creata nel 1971 dall'imprenditore tessile Arnaldo Caprai con 2/3 ettari di vigneto, l'azienda ha preso il volo nel 1988 quando ha cominciato a occuparsene suo figlio Marco. È stato grazie a lui che lo sconosciuto vino rosso prodotto da secoli a Montefalco con le uve di una varietà autoctona, il Sagrantino, è diventato famoso nel mondo.

The winery was founded in 1971 by the textile entrepreneur Arnaldo Caprai on a 7-acre vineyard, and it achieved a great success in 1988 when Arnaldo's son, Marco, took care of it. Thanks to him, the unknown red wine, made from local grape Sagrantino, which had been produced for centuries in Montefalco, became worldwide famous.

于1971年始建于丝绸商人Arnaldo Caprai的二/三亩葡萄园, Arnaldo Caprai酒庄在1988年由他的儿子Marco接手后获得了飞速的发展。也多亏了他, 原本默默无闻的由本地多种葡萄制成的已有几个世纪历史的蒙泰法尔科红酒Sagrantino才享誉世界。

Arnaldo Caprai
Località Torre di Montefalco
06036 Montefalco (PG)
tel. 0742 378802 - fax 0742 378422
info@arnaldocaprai.it
www.arnaldocaprai.it



MONTEFALCO SAGRANTINO

Uve: sagrantino 100%
Vinificazione: 30 giorni in acciaio inox, a circa 30 °C
Affinamento: 24 mesi in barriques di rovere francese e almeno 8 mesi in bottiglia

Grapes: sagrantino 100%
Vinification: 30 days in steel at around 86 F
Aging: 24 months in French-oak barriques and at least 8 months in bottle

原料葡萄: 100%塞格兰蒂诺葡萄
制酒过程: 在约30°C下不锈钢容器内放置30天
储存发酵: 在法国橡木桶内放置24个月再瓶内放置至少8个月

BARONE RICASOLI

Per il Chianti Classico il Castello di Brolio è il luogo della natività: proprio lì venne al mondo nel 1800 grazie al Barone di Ferro, Bettino Ricasoli. Logico che Francesco Ricasoli, 32° Barone di Brolio, riacquistata l'azienda di famiglia ceduta a una multinazionale, abbia fatto del Chianti Classico Castello di Brolio il suo emblema.

To Chianti Classico, the Castello di Brolio is a sacred spot: the wine was born there, in the 19th century, thanks to the «Iron Baron», Bettino Ricasoli. Later, Francesco Ricasoli – 32nd Baron of Brolio – repurchased the family winery, which had been sold to an international corporation, and made the Chianti Classico Castello di Brolio its emblem.

对于经典基安蒂酒来说, Brolio 城堡就是它的诞生地: 正是在这里19世纪基安蒂酒才走向了世界,这里面也有“铁男爵”, Bettino Ricasoli的功劳。第32代Brolio男爵, Francesco Ricasoli, 在把家族企业从一家跨国公司收购回来时将 Brolio城堡的经典基安蒂酒做成了他的象征符号。



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE CASTELLO DI BROLIO

Uve: sangiovese 80%, merlot 15%, cabernet sauvignon 5%

Vinificazione: 12-18 giorni sulle bucce in acciaio inox a 24-27 °C

Affinamento: 18 mesi in barriques e tonneaux

Grapes: sangiovese 80%, merlot 15%, cabernet sauvignon 5%

Vinification: 12-18 days on its lees in steel at 75-80 F

Aging: 18 months in barriques and tonneaux

原料葡萄: 80%桑娇维塞葡萄, 15%梅洛葡萄, 5%赤霞珠葡萄

制酒过程: 在24至27°C间在不锈钢表面放置12到18天

储存发酵: 在木桶和tonneaux桶内放置18个月

BARONE RICASOLI

CANTINE DEL CASTELLO DI BROLIO
53013 GAIOLE IN CHIANTI (SI)
TEL. 0577 730261 - FAX 0577 730225
BARONE@RICASOLI.IT
WWW.RICASOLI.IT

BATASIOLO

Con oculate acquisizioni attuate dalla famiglia Dogliani fin dal 1978, quando è nata l'azienda, la Batasiolo dispone di 112 ettari di vigneti, una sessantina dei quali ne fanno la più grande produttrice di uve da Barolo di tutte le Langhe. Quelle di maggior pregio arrivano da ben quattro cru: il più importante è Corda della Briccolina.

With careful acquisitions by the Dogliani family since 1978, when the winery came to light, Batasiolo owns over 280-acres of vineyards, of which around 150 acres produce the greatest Barolo grapes throughout Langhe. The most prestigious ones come from four cru: Corda della Briccolina is the most important.

多亏了1978年Dogliani家族精明地收购土地Batasiolo酒庄才得以诞生,它坐拥112亩葡萄园,其中六十亩左右被用来当做全兰盖地区最大的Barolo葡萄产地。酒庄的最佳葡萄酒都来自这里的四种佳酿,其中最举足轻重的是Corda della Briccolina。



BAROLO CORDA DELLA BRICCOLINA

Uve: nebbiolo 100%
 Vinificazione: 10-12 giorni in acciaio inox a temperatura controllata
 Affinamento: 24 mesi in barriques di rovere francese, mesi in acciaio inox, affinamento in bottiglia

Grapes: nebbiolo 100%
 Vinification: 10-12 days in controlled-temperature steel
 Aging: 24 months in French-oak barriques, then 12 months in steel, and the final aging in bottle

原料葡萄: 100%内比奥洛葡萄
 制酒过程: 在控温下不锈钢容器内放置10到12天
 储存发酵: 在法国橡木桶内放置24个月,在不锈钢容器内放置12月,最后在瓶内酿制完成

BATASIOLO

FRAZIONE ANNUNZIATA, 87
 12064 LA MORRA (CN)
 TEL. 0173 50130 - FAX 0173 509258
 INFO@BATASIOLO.COM
 WWW.BATASIOLO.COM

BELLAVISTA

Imprenditore edile specializzato nella prefabbricazione, Vittorio Moretti ama mirare alto: nel 1977, quando decise di produrre spumanti nei vigneti acquistati sulla collina Bellavista d'Erbusco, si pose l'obiettivo di competere con le più rinomate cuvée di Champagne. Quando c'è riuscito, ha dato alla Riserva più ambiziosa il proprio nome.

Vittorio Moretti was an entrepreneur in construction, precisely in prefabricated building, and he loved to aim high: in 1977, he decided to produce sparkling wines in the vineyards that he purchased on the hill Bellavista d'Erbusco. He had the goal of competing with the most renowned cuvée of Champagne. When he made it, he gave the most ambitious wine his name.

专注于预加工生产的建筑商 Vittorio Moretti 乘风破浪: 在1977年, 当他决定在从埃尔布斯科的 Bellavista 山崖上收购来的葡萄园生产气泡酒的时候, 就已经立志要与最负盛名的香槟一较高下。当他成功时, 他为着最有前途的 Riserva 酒取了他自己的名字。

BELLAVISTA
VIA BELLAVISTA, 5
25030 ERBUSCO (BS)
TEL. 030 7762000 - FAX 030 7760386
INFO@BELLAVISTAWINE.IT
WWW.BELLAVISTAWINE.IT



FRANCIACORTA RISERVA VITTORIO MORETTI

Uve: cuvée di 53 diverse selezioni di chardonnay 55% e pinot nero 45%

Vinificazione: in pièces da 228 litri, dove il vino resta sino alla tarda primavera successiva alla vendemmia

Affinamento: 6 anni in bottiglia

Grapes: cuvée made of 53 distinct selections of chardonnay 55% and pinot noir 45%

Vinification: in 228-litres pièces, where the wine remains until late spring following the harvest

Aging: 6 years in bottle

原料葡萄: 精选特酿53种霞多丽葡萄(55%)黑皮诺葡萄(45%)

制酒过程: 在收获随后的晚春时节, 以228升起置于酿酒屋内

储存发酵: 在瓶内封存6年

BERTANI

Questa storica casa vinicola fondata nel 1857 in Valpantena dai fratelli Giovanbattista e Giovanni Bertani, acquisita nel 2011 dagli industriali farmaceutici Angelini, è la capogruppo dei loro Tenimenti. Dispone di oltre 130 ettari di vigneto in tutte le principali Doc veronesi, ma il suo gioiello è l'Amarone della Valpolicella Classico.

This historical winery was founded in 1857 in Valpantena by brothers Giovanbattista and Giovanni Bertani, in 2011 it was purchased by pharmaceutical entrepreneurs Angelini, and it is the major estate of their Tenimenti. It owns over 325-acres of vineyards in all of the major appellations of the province of Verona, but its most precious one is Amarone della Valpolicella Classico.

这个由Giovanbattista和Giovanni Bertani兄弟建于1857年在Valpantena山谷的古老酒庄于2011年被制药商Angelini收购，它现在是它们Tenimenti地区酒庄的领袖。在整个维罗纳主要地区坐拥超过130亩的葡萄园的酒庄之宝就是Valpolicella经典Amarone红酒。

BERTANI
Via ASIAGO, 1
37023 GREZZANA (VR)
TEL. 045 8658444 - FAX 045 8658400
BERTANI@BERTANI.NET
WWW.BERTANI.NET



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Uve: rondinella e corvina veronese
Vinificazione: 50 giorni in acciaio inox a 18°C dopo una macerazione a 4-5°C delle uve appassite in fruttaio per 120 giorni
Affinamento: sei anni in botti di rovere di Slavonia da 60 hl ettolitri più 12 mesi in bottiglia

Grapes: rondinella and corvina veronese
Vinification: 50 days in steel at 64 F, after a period of maceration at 39-41 F of the grapes which have dried for 120 days
Aging: six years in 6000-litre Slavonian-oak barrels, 12 months in bottle

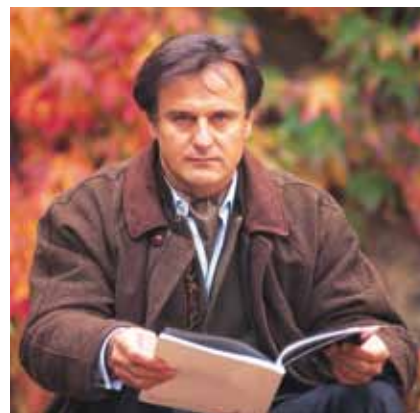
原料葡萄：罗蒂内拉葡萄和维罗纳科维纳葡萄
制酒过程：将葡萄园内酿干的葡萄在4至5°C浸泡120天后在18°C的不锈钢桶内放置50天
储存发酵：置于斯拉沃尼亚橡木以6000升大桶内6年随后封瓶12个月

BIONDI SANTI

Le uve sono dello stesso vitigno, sangiovese, ma coltivate in luogo diverso e diversamente vinificate danno vini differenti. E' così che Jacopo Biondi Santi, ultima generazione della famiglia che ha inventato il Brunello di Montalcino, realizza in Maremma, dove possiede il Castello di Montepò, il SuperTuscan che ha chiamato Sassoalloro.

The grapes come from the same variety, sangiovese, but they are cultivated in distinct areas and they also undergo a distinct vinification process, so they produce different wines. This way, Jacopo Biondi Santi, member of the younger generation of the family who invented Brunello di Montalcino, and owner of Castello di Montepò in Maremma, produces the so called Sassoalloro SuperTuscan.

相同品种的桑娇维塞葡萄如果种植在不同地方并且用迥异的方式酿造, 那就会得出完全不同的葡萄酒。而作为他家族的最近一代人的Jacopo Biondi Santi就借此而创制了Brunello di Montalcino并在有着Montepò城堡的Maremma酿成了被他称作Sassoalloro的”超级托斯卡纳”佳酿。



SASSOALLORO

Uve: 100% sangiovese grosso BBS11

Vinificazione: 20 giorni in acciaio inox

Affinamento: 14 mesi in barriques di legni non tostati delle foreste di Tronçais

Grapes: 100% sangiovese grosso BBS11

Vinification: 20 days in steel

Aging: 14 months in barriques made of non-toasted Tronçais wood

原料葡萄: 100%成熟桑娇维塞葡萄BBS11

制酒过程: 置于不锈钢容器内20天

储存发酵: 置于未经焙烧的Tronçais森林木桶内14个月

BIONDI SANTI

58054 PANCOLE (GR)

TEL. 0577 848238 - FAX 0577 848675

INFO@BIONDISANTIMONTEPO.COM

WWW.JACOPOBIONDISANTI.IT

BRAIDA

Braida è il soprannome che Giacomo Bologna, fondatore dell'azienda, aveva ereditato dal padre insieme a un vigneto di Barbera. E lui a questo vino generoso ma plebeo conferì un'imprevedibile nobiltà facendolo maturare in barrique: il Bricco dell'Uccellone, che nel 1985 ha cambiato la storia del Barbera, è tuttora il vino di punta della casa.

Braida is the nickname that Giacomo Bologna, founder of the company, had inherited by the father along with a vineyard of Barbera. Through aging in barrique, he bestowed nobility on this generous, but vulgar wine: the Bricco dell'Uccellone changed the history of Barbera in 1985, and it still is its most excellent wine.

Braida是公司创始人Giacomo Bologna从他父亲那里和Barbera的一座葡萄园一同继承过来的昵称。而他也用木质酒桶发酵技术给这丰富却粗鄙的葡萄酒加上一层不可预知的高贵气质,曾在1985年改变了Barbera历史的Bricco dell'Uccellone到现在还是家藏酒中的上品。



BRICCO DELL'UCCELLONE

Uve: barbera 100%

Vinificazione: 3 settimane in acciaio inox

Affinamento: 12 mesi in barrique e altri 12 in bottiglia

Grapes: barbera 100%

Vinification: 3 weeks in steel

Aging: 12 months in barriques and another 12 months in bottle

原料葡萄: 100%巴贝拉葡萄

制酒过程: 在不锈钢容器内放置3周

储存发酵: 在木桶内放置12个月然后再瓶内放置12个月

BRAIDA

VIA ROMA, 94

14030 ROCCHETTA TANARO (AT)

TEL. 0141 644113 - FAX 0141 644584

INFO@BRAIDA.IT

WWW.BRAIDA.IT

CA' DEL BOSCO

Ca' del Bosco è la realizzazione di un sogno: il sogno di un ragazzo che voleva fare con le uve del vigneto di casa, in Franciacorta, uno spumante pari a uno Champagne. Il ragazzo, di nome Maurizio Zanella, c'è riuscito: oggi la Franciacorta è considerata la Champagne italiana e la sua Cuvée Annamaria Clementi è ritenuto un capolavoro.

Ca' del Bosco is a dream coming true: it is the story of a boy who wanted to make a sparkling wine equal to Champagne, out of the home-vineyard grapes. The boy, whose name is Maurizio Zanella, reached his goal: today Franciacorta is considered the Italian Champagne region and its Cuvée Annamaria Clementi is believed to be a masterpiece.

Ca' del Bosco酒庄是一个已实现的梦想: 一个在Franciacorta的男孩想要用家族的Franciacorta葡萄园的葡萄制作可以匹敌香槟的气泡酒梦想。那个名叫Maurizio Zanella的男孩成功了: 如今Franciacorta被当做是意大利的香槟区域而它的Cuvée Annamaria Clementi被公认为大师之作。

CA' DEL BOSCO
VIA A. ZANELLA, 13
25030 ERBUSCO (BS)
TEL. 030 77661111 - FAX 030 7268425
CADELBOSCO@CADELBOSCO.COM
WWW.CADELBOSCO.COM



FRANCIACORTA RISERVA CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI

Uve: chardonnay, pinot bianco, pinot nero
Vinificazione: in piccole botti di rovere (legno stagionato per almeno 3 anni), dove il vino rimane per altri 6 mesi
Affinamento: 7 anni

Grapes: chardonnay, pinot blanc, pinot noir
Vinification: in small oak barrels (mature wood for at least 3 years), where the wine remains on its lees for 6 months
Aging: 7 years

原料葡萄: 霞多丽葡萄, 白皮诺葡萄, 黑皮诺葡萄
制酒过程: 在橡木小桶内 (木质最少已风干3年) 封存6个月
储存发酵: 7年

CAMPOGIOVANNI

Fa parte dell'Agricola San Felice e dispone di 20 ettari a vigneto, da 14 dei quali ricava il Brunello Campogiovanni, che ha esordito nel 1985 e si è presto conquistato vasti consensi: con le annate 1990 e 2006 si è classificato rispettivamente in settima e quarta posizione nella classifica Wine Spectator dei 100 migliori vini del mondo.

Campogiovanni is part of Agricola San Felice and it owns a 50-acre vineyard, 35 of which yield Brunello Campogiovanni. It was born in 1985 and soon achieved large consensus: 1990 and 2006 vintages ranked respectively seventh and fourth in Wine Spectator's Top 100 wines of the world.

作为San Felice庄园的一部分以及坐拥20亩的葡萄园,其中14亩用来制造Brunello Campogiovanni。这种葡萄酒早在1985年首次亮相后就已迅速获得了广泛的认同:在1990和2006年分别荣获《葡萄酒观察家》世界上最好的100种葡萄酒排名中的第七名和第四名。



CAMPOGIOVANNI BRUNELLO DI MONTALCINO

Uve: sangiovese 100%

Vinificazione: 20 giorni in acciaio inox a 28-30 °C

Affinamento: 36 mesi in botti di rovere di Slavonia più 12 mesi in bottiglia

Grapes: sangiovese 100%

Vinification: 20 days in steel at 82-86 F

Aging: 36 months in Slavonian oak barrels, then 12 months in bottle

原料葡萄: 100% 桑娇维塞葡萄

制酒过程: 在28至30°C下的不锈钢桶内放置20天

储存发酵: 在斯拉沃尼亚橡木桶内放置36个月随后封瓶12个月

CAMPOGIOVANNI

Loc. CAMPOGIOVANNI

53024 MONTALCINO (SI)

TEL: 0577 399 228 - FAX: 0577 359 223

INFO@AGRICOLASANFELICE.IT

WWW.AGRICOLASANFELICE.IT

CANTINE DEL NOTAIO

Figlio di notaio, Gerardo Giuratrabocchetti ha intitolato le cantine alla professione paterna e chiama i vini che produce con nomi a essa ispirati. Agronomo, ha preso un impegno con se stesso: far esprimere tutta la nobiltà della terra del Vulture all'aglianico, suo vitigno d'elezione. E quando ha centrato l'obiettivo, ci ha messo La Firma.

Son of a notary, Gerardo Giuratrabocchetti named the winery after his father job («notaio») and its wines are named related terms. He is an agronomist who dedicated himself to this commitment: let the aglianico del Vulture – his elective grape – express all the nobility of that land. And when he achieved his goal, he put his signature, La Firma.

公证人之子Gerardo Giuratrabocchetti以父亲的专业为酒庄命名并以灵感乍现的名字命名生产出的葡萄酒。当农学家,早已有了自己的使命:将Vulture土地的荣耀通过精选aglianico葡萄表现出来。他获得成功,他就创制出了La Firma葡萄酒作为他的签名。

CANTINE DEL NOTAIO
VIA ROMA, 159
85028 RIONERO IN VULTURE (PZ)
TEL. 0972 723689 - FAX 0972 725435
INFO@CANTINEDELNOTAIO.IT
WWW.CANTINEDELNOTAIO.IT



LA FIRMA

Uve: 100% aglianico del Vulture
Vinificazione: 20 giorni in acciaio inox
Affinamento in grotte naturali di tufo vulcanico: 12 mesi in barriques o tonneaux di rovere francese, altri 12 in bottiglia

Grapes: aglianico del Vulture 100%
Vinification: 20 days in steel
Aging in natural volcanic tuff caves: 12 months in French oak barriques or tonneaux, then another 12 months in bottle

原料葡萄: 100%Vulture出产的艾格尼克葡萄
制酒过程: 在不锈钢容器内放置20天
储存发酵: 置于火山凝灰岩自然洞穴中: 在木桶或者法国橡木tonneaux内放置12个月, 而后再在瓶内放置12个月

CASTELLO BANFI

Creata da due italo-americani, i fratelli John ed Henry Mariani, Castello Banfi è la più importante realtà di Montalcino, con oltre 850 ettari di vigneto e una produzione di 11,5 milioni di bottiglie: una gamma di vini capaci di soddisfare tutte le esigenze di gusto e di prezzo, sulla quale svetta un cru di Brunello, il Poggio all'Oro.

Castello Banfi was created by two Italo-American brothers, John and Henry Mariani, and it is now the most important winery in Montalcino, with over 2.100-acres of vineyards and its annual production reaching over 11,5 million bottles: a range of wines that can satisfy all taste and price demands. Above all, a cru of Brunello, Poggio all'Oro stands out.

由一对意大利美国混血兄弟John和Henry Mariani创建的Castello Banfi酒庄是蒙塔奇诺地区最举足轻重的酒庄, 坐拥超过850亩的葡萄园以及1150万瓶葡萄酒的产量: 它的葡萄酒是一种能满足所有对口感和价格要求的选择, 其中一款Brunello佳酿Poggio all'Oro尤为突出。

CASTELLO BANFI
 CASTELLO DI POGGIO ALLE MURA
 53024 MONTALCINO (SI)
 TEL. 0577 840111 - FAX 0577 840444
 BANFI@BANFI.IT
 WWW.CASTELLOBANFI.COM



POGGIO ALL'ORO

Uve: sangiovese 100%
 Vinificazione: 12/14 giorni a temperatura controllata in tini combinati in acciaio inox e legno Horizon
 Affinamento: 2 anni e mezzo in barriques, più 12-18 mesi in bottiglia

Grapes: sangiovese 100%
 Vinification: 12/14 days in controlled-temperature hybrid tanks, made of steel and Horizon wood
 Aging: 2 and a half years in barriques, and 12-18 months in bottle

原料葡萄: 100% 桑娇维塞葡萄
 制酒过程: 在控温下置于不锈钢与Horizon木合制桶内12至14天。仅限于出产于优秀年份的酒储存发酵: 在木桶内放置2年半, 而后在瓶内放置12至18个月

CASTELLO D'ALBOLA ZONIN

Castello d'Albola è una delle aziende agricole che Gianni Zonin ha acquistato nelle zone a maggior vocazione enoica d'Italia, per trasformare l'impresa di famiglia, fino allora esclusivamente vinicola. E qui il suo obiettivo, produrre vini di qualità a prezzo accessibile, è arrivato all'eccellenza con un maestoso SuperTuscan, l'Acciaio.

Castello d'Albola is one of the farms that Gianni Zonin purchased in the areas of major oenological interest in Italy, in order to change the family-run business, which had only been winemaking up to that time. His goal – make high-quality wines at accessible prices – got to an excellent point with a sumptuous SuperTuscan, the Acciaio.

Castello d'Albola 酒庄是Gianni Zonin为了家族产业向酒类专业的转型而在意大利酒类发达地区收购的一座农场酒庄。而就在这一款大师级“超级托斯卡纳酒” Acciaio的诞生，他也圆满达成了生产高质量和合理价格的葡萄酒的目标。



ACCIAIOLO

Uve: sangiovese 55%, cabernet-sauvignon 45%

Vinificazione: 15 giorni in tini d'acciaio inox tronco-conici

Affinamento: 12 mesi in barrique di rovere francese, metà nuove e metà di secondo passaggio

Grapes: sangiovese 55%, cabernet-sauvignon 45%

Vinification: 15 days in steel truncated-conical tanks

Aging: 12 months in French-oak barriques, half new, half second-passage

原料葡萄: 55%桑娇维塞葡萄, 45%赤霞珠葡萄

制酒过程: 在截圆锥形桶内放置15天

储存发酵: 放于半新制半经酿造酒法式橡木桶内12个月

CASTELLO D'ALBOLA

VIA PIAN D'ALBOLA, 31

53017 RADDA IN CHIANTI (SI)

TEL. 0577 738019 - FAX 0577 738793

INFO@ALBOLA.IT

CASTELLO DEL TERRICCIO

Quando Gian Annibale Rossi di Medelana ereditò nel 1975 il Castello del Terriccio, la tenuta era coltivata a cereali. Lui convertì una parte dei terreni a vigneto, dopo approfonditi studi, e vi impiantò vitigni internazionali anziché sangiovese. Quanto avesse ragione, lo dimostra il Lupicaia, uno dei tagli bordolesi più apprezzati d'Italia.

When Gian Annibale Rossi di Medelana inherited Castello del Terriccio in 1975, the estate grew cereals. He planted vines in one part of the land, then he studied deeply and decided to plant international vines, instead of sangiovese. Lupicaia shows that he was right: it is one of the most appreciated Bordeaux grapes in Italy.

当Gian Annibale Rossi di Medelana在1975年继承Terriccio城堡时，这里还是种着稻谷的耕地。他把一部分耕地转成了葡萄园，并构建了不是Sangiovese而是国际化的葡萄园。当他展示出Lupicaia（意大利最受欢迎的一种波尔多式酒）时，你就知道他的决定有多么英明。



LUPICAIA

Uve: cabernet sauvignon 85%, merlot 10%, petit-verdot 5%

Vinificazione: 10/12 giorni in tino di rovere tronco-conico

Affinamento: 20 mesi in tonneaux nuovi

Grapes: cabernet sauvignon 85%, merlot 10%, petit-verdot 5%

Vinification: 10-12 days in truncated-conical oak vats

Aging: 20 months in new tonneaux

原料葡萄：85%赤霞珠葡萄，10%梅洛葡萄，5%小维度葡萄

制酒过程：在截圆锥形橡木桶内放置10到12天
储存发酵：在新制tonneaux桶内放置20个月

CASTELLO DEL TERRICCIO

LOCALITÀ TERRICCIO
56040 CASTELLINA MARITTIMA (PI)
TEL. 050 699709 - FAX 050 699789
CASTELLO.TERRICCIO@TIN.IT
WWW.TERRICCIO.IT

CASTELLO DI QUERCETO

In alta collina, con 60 ettari di vigneti fra i 400 e i 530 metri di altitudine, l'azienda appartiene dal 1897 a una famiglia francese trasferitasi in Toscana. Modernamente strutturata dall'attuale proprietario, Alessandro François, produce vini fortemente legati alla tradizione: il più importante è il Chianti Classico Riserva Il Picchio.

It is located on a high hill, with over 150-acres of vineyards at altitudes that range from 1300 to 1750 feet above sea level. Since 1987, the estate belongs to a French family who moved in Tuscany. It has been modernized by current owner, Alessandro François, and it produces wines that are strongly linked to tradition: the most important one is Chianti Classico Riserva il Picchio.

坐落在丘陵峰上, 坐拥在400到530米海拔高度的60亩葡萄园, 这家酒庄自1897年起就属于一个搬到托斯卡纳的法国家族。被现任庄主Alessandro François现代化改建后酒庄生产着严格遵守传统做法的葡萄酒: 其中最举足轻重的当属经典Chianti典藏Il Picchio。

CASTELLO DI QUERCETO
VIA A. FRANÇOIS, 2 - LOCALITÀ DUDDA
50020 GREVE IN CHIANTI (FI)
TEL. 055 859211 - FAX 055 8592200
QUERCETO@CASTELLODIQUERCETO.IT
WWW.CASTELLODIQUERCETO.IT



IL PICCHIO CHIANTI CLASSICO RISERVA

Uve: sangiovese 95%, canaiolo/colorino 5%
Vinificazione: 20 giorni in acciaio inox
Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere delle foreste di Allier, Tronçais e Limousine più 6 mesi in bottiglia

*Grapes: sangiovese 95%, canaiolo/colorino 5%
Vinification: 20 days in steel
Aging: 12 months in Allier, Tronçais and Limousine oak barriques, then another 6 months in bottle*

原料葡萄: 95%桑娇维塞葡萄, 5%卡内奥罗葡萄/科罗里诺葡萄
制酒过程: 在不锈钢桶内放置20天
储存发酵: 在Allier, Tronçais以及Limousine森林橡木桶内放置12个月随后封瓶6个月

CASTELLO VICCHIAMAGGIO

Storica dimora, ospitò Leonardo da Vinci e Francesco Redi, che proprio fra le sue mura scrisse il poema *Bacco in Toscana*. Appartiene dal 1962 a John e Paola Matta, che nei 33 ettari di vigneto vi producono vini d'insolito impegno. Il più ricercato dai collezionisti è un Chianti Classico, Vigna La Prima, ricavato da viti di oltre 35 anni.

Historic residence, it hosted Leonardo da Vinci and Francesco Redi, who wrote his poem Bacco in Toscana (Bacchus in Tuscany) here. Since 1962, it belongs to John and Paola Matta, who produce wines with an uncommon structure, in the 82-acre vineyard. The most valued by collectors is Chianti Classico Vigna La Prima, made from over 35-year-old vines.

达芬奇曾经生活过的地方,也正是 Francesco Redi 笔下《Bacco in Toscana》(《托斯卡纳地酒神》)中的城堡。1962年由 John 和 Paola Matta 创建,在33公顷的葡萄园间酿造出令人瞩目的佳酿。受到收藏家们追捧的是一款经典香提酒,自第一次收割始,葡萄园已有35年历史。

CASTELLO VICCHIAMAGGIO
Via VICCHIAMAGGIO, 4
50022 GREVE IN CHIANTI (FI)
TEL. 055 854079 - FAX 055 853911
INFO@VICCHIAMAGGIO.IT
WWW.VICCHIAMAGGIO.IT



VIGNA LA PRIMA, CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

Uve: sangiovese 100%

Vinificazione: 3 settimane in acciaio inox termococondizionato

Affinamento: 18-24 mesi in barriques da 225 litri, più 18 mesi in bottiglia

Grapes: sangiovese 100%

Vinification: 3 weeks in temperature-controlled steel

Aging: 18/24 months in 225-litre barriques, then 18 months in bottle

原料葡萄: 100% 桑娇维塞葡萄

制酒过程: 在控热不锈钢桶内放置3周

储存发酵: 放置在225升大木桶内18至24个月, 随后封瓶18个月

CAVALLOTTO

Vignaioli da cinque generazioni, i Cavallotto hanno i loro vigneti sul Bricco Boschis, a Castiglione Falletto, cuore del Barolo. E del Barolo essi interpretano il diverso carattere, impresso dalle particolarità geologiche di ogni singola parcella, realizzando tre cru. Tra i quali emerge il Barolo Riserva Bricco Boschis Vigna San Giuseppe.

The Cavallotto family has been in the winemaking industry for five generations. Their vineyards are located on Bricco Boschis, in Castiglione Falletto, at the heart of Barolo. They interpret the varied character of Barolo, impressed in the geological peculiarities of each and every particle. They produce three cru, among which Barolo Riserva Bricco Boschis Vigna San Giuseppe stands out.

五代人都是酿酒师的Cavallotto家族在Castiglione Falletto的Bricco Boschis上Barolo的中心位置有自己的葡萄园。而且他们从每一块地的地理特点诠释了Barolo不同的特点并造出了三种佳酿。其中就有Barolo Riserva Bricco Boschis Vigna San Giuseppe。

CAVALLOTTO

VIA ALBA-MONFORTE BRICCO BOSCHIS
I 2060 CASTIGLIONE FALLETTO (CN)
TEL. 0173 62814 - FAX 0173 62914
INFO@CAVALLOTTO.COM
WWW.CAVALLOTTO.COM



BAROLO RISERVA BRICCO BOSCHIS VIGNA SAN GIUSEPPE

Uva: 100% nebbiolo
Vinificazione: 20-35 giorni a temperatura controllata a 29 °C
Affinamento: 4-5 anni in botti di rovere di Slavonia

*Grape: 100% nebbiolo
Vinification: 20-35 days at controlled temperature at 84 F
Aging: 4-5 years in Slavonian oak barrels*

原料葡萄: 100% 内比奥洛葡萄
制酒过程: 在控温29°C下放置20至35天
储存发酵: 在斯拉沃尼亚橡木桶中放置4至5年

COL D'ORCIA

È il conte Francesco Marone Cinzano a condurre oggi questa storica azienda a sud di Montalcino che la sua famiglia possiede dal 1973. I vigneti li ha impiantati dopo studi di zonazione con cloni di vitigni selezionati in collaborazione con l'Università di Firenze. C'è da stupirsi se il Brunello Poggio al Vento Riserva è un vino di culto?

It is Count Francesco Marone Cinzano who leads this historic company today, situated in the south of Montalcino, belonging to his family since 1973. He planted the vineyards after studying the clonal selection of vines with the assistance of the University of Florence. Is it surprising that Brunello Poggio al Vento Riserva is a true milestone?

这个位于自1973年就由他的家族占据的蒙塔奇诺南部的古老酒庄现如今由伯爵Francesco Marone Cinzano掌管着。酿酒师们在学习过地区性之后在佛罗伦萨大学的合作下把整个地区变成了大片精选葡萄园。这样难道Brunello Poggio al Vento Riserva变成了被狂热追捧的葡萄酒还会让人觉得奇怪吗?

COL D'ORCIA
VIA GIUNCHETI
53024 MONTALCINO (SI)
TEL. 0577 808933 - FAX 0577 844018
COLDORCIA@COLDORCIA.IT
WWW.COLDORCIA.IT



POGGIO AL VENTO, BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

Uve: sangiovese 100%

Vinificazione: 15-20 giorni in acciaio inox a temperatura controllata di 28 °C; malolattica in cemento

Affinamento: 4 anni in botti di rovere di Allier e di Slavonia da 25 e 75 ettolitri più 2 anni in bottiglia in ambienti condizionati

Grapes: sangiovese 100%

Vinification: 15-20 days in steel at controlled temperature at 84 F; malolactic fermentation in cement

Aging: 4 years in Allier and Slavonian oak barrels (2500 and 7500 litres), then 2 years in bottle at controlled temperature

原料葡萄: 100%桑娇维塞葡萄

制酒过程: 在控温28°C下的不锈钢桶内放置15至20天, 在水泥容器内酸化

储存发酵: 以2500升至7500升的Allier及斯拉沃尼亚橡木桶内放置4年随后在控温环境下封瓶2年

COLLAVINI

Tutte le strade di Corno di Rosazzo sono state battezzate con i nomi dei vitigni friulani: a proporlo e ottenerlo è stato Manlio Collavini, titolare dell'azienda vinicola creata da un suo avo nel 1896. L'iniziativa la dice lunga sulla passione che lo ha spinto perfino a impegnarsi come parlamentare per migliorare la legislazione vinicola.

All roads in Corno di Rosazzo are named after Friuli grapes, following the proposal of Manlio Collavini, owner of the winery created by his ancestor in 1896. This idea is an example of his passion for wine, which drove him to commit himself, as a member of Parliament, to improve wine legislation.

所有Corno di Rosazzo的街道都是以弗留利葡萄的名字命名的:提议并实现此想法的正是Manlio Collavini,他也是那座于1896年由他祖先创立的酒业公司的拥有者。他的动力来自于一直激励着他不断尽力磋商以改进酒业条例法规的激情。

COLLAVINI

VIA DELLA RIBOLLA GIALLA, 2
33040 CORNO DI ROSAZZO (UD)
TEL. 0432 753222 - FAX 0432 759792
COLLAVINI@COLLAVINI.IT
WWW.COLLAVINI.IT



BROY

Uve: friulano 50%, chardonnay 30%, sauvignon 20%

Vinificazione: in acciaio inox. Le uve di friulano e chardonnay sono state parzialmente appassite in fruttiera con aria ventilata a 6-8 °C, il sauvignon pressato separatamente e raffreddato per bloccare la fermentazione fino a quando la concentrazione delle uve ha raggiunto il livello desiderato

Affinamento: in acciaio inox sulla feccia nobile fino all'estate, cui segue l'imbottigliamento prima della vendemmia successiva

Grapes: friulano 50%, chardonnay 30%, sauvignon 20%

Vinification: in steel. Friulano and chardonnay grapes have been partially dried through ventilation at 42-46 F; sauvignon has been separately pressed and cooled down to stop fermentation until grapes reached the desired level of concentration

Aging: in steel on fine lees until summer, then bottling occurs before the following harvest

原料葡萄: 50%弗留利葡萄, 30%霞多丽葡萄, 20%长相思葡萄

制酒过程: 置于不锈钢容器内。弗留利葡萄和霞多丽葡萄应在通风环境的6至8°C部分晾干, 长相思葡萄应分开挤压冷却以防发酵, 直到葡萄纯度达到理想水平

储存发酵: 置于放在有用沉淀物上的不锈钢容器中直到夏天结束, 随后在下次收获之前装瓶

CONTI ZECCA

Furono i Conti Zecca a fare di Leverano, negli anni 30 del secolo scorso, un importante centro commerciale per il vino del Salento. In anni recenti i fratelli Alcibiade, Francesco, Luciano e Mario hanno esplorato nuove frontiere: miscelando uve autoctone con varietà internazionali, hanno ottenuto un vino dal fascino intrigante, il Nero.

In 1930's Zecca counts turned Leverano into one of the most significant centers of wine commerce in Salento. Brothers Alcibiade, Francesco, Luciano e Mario have recently been exploring new frontiers: blending local and international grapes, they got a fascinating wine, the Nero.

酒庄创始人曾是Leverano地区的Zecca伯爵, 这里曾在上世纪30年代Salento地区一个极为重要的葡萄酒商业中心。最近几年Alcibiade, Francesco, Luciano以及Mario兄弟四人也为酒庄开辟了新领域: 将本地以及国际上的葡萄品种混合酿制, 并且已经成功酿制出一种独具魅力的葡萄酒Nero。

CONTI ZECCA
VIA CESAREA
73045 LEVERANO (LE)
TEL. 0832 925613 - FAX 0832 925613
INFO@CONTIZECCA.IT
WWW.CONTIZECCA.IT



NERO CONTI ZECCA

Uve: negroamaro 70%, cabernet sauvignon 30%

Vinificazione: 15 giorni alla temperatura di 28/30° C

Affinamento: 18 mesi in barriques di legno francese, 12 mesi in botti di rovere da 30 ettolitri più 6 mesi in bottiglia

Grapes: negroamaro 70%, cabernet sauvignon 30%

Vinification: 15 days at controlled temperature ranging 82/86 F

Aging: 18 months in French-oak barriques, 12 months in 3000-litre oak barrels, then 6 months in bottle

原料葡萄: 70%黑罗曼葡萄, 30%赤霞珠葡萄
制酒过程: 在28至30°C下放置15天
储存发酵: 在法式木桶中放置18个月, 再放置在橡木以3000升大桶内12个月随后装瓶6个月

CUSUMANO

A metà degli anni 90, quando i fratelli Alberto e Diego Cusumano hanno indirizzato l'azienda di famiglia verso l'alta qualità, questa ha preso il volo: con oltre 400 ettari in sette tenute nelle zone più vocate della Sicilia, la produzione è arrivata a 2,5 milioni di bottiglie. Tra quelle al vertice si è messo in luce anche un cru, il Noà.

In mid 1990's, thanks to brothers Alberto and Diego Cusumano's decision to shift towards top quality winemaking, the family business was given a boost: with over 1000-acres in seven estates located in the finest areas of Sicily, the annual production reached 2,5 million bottles. Among the top ones, Noà cru stands out.

在90年代中期, 当Alberto和Diego Cusumano兄弟将家族企业定位为高品质公司时, 这里已经获得了飞速的发展: 在西西里最适合种植葡萄的地区拥有超过400亩的七块土地, 酒庄的产量已达到250万瓶。在这里出产的最顶级的佳酿中最闪耀。



Noà

Uve: 40% nero d'Avola, 30% merlot, 30% cabernet sauvignon

Vinificazione: 12/18 giorni a temperatura controllata 28-30 °C; malolattica in barriques

Affinamento: 12 mesi in barriques, 30% nuove, 70% di secondo passaggio

Uve: 40% Nero d'Avola, 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon

Vinification: 12-18 days at controlled temperature ranging 82-86 F, malolactic fermentation in barriques

Aging: 12 months in barriques, 30% new, 70% second passage

原料葡萄: 40%黑珍珠葡萄, 30%梅洛葡萄, 30%赤霞珠葡萄

制酒过程: 在控温28至30°C下放置12至18天, 在木桶内酸化

储存发酵: 在木桶内放置12个月, 放置时用30%的新制木桶70%经两次酿造酒木桶

CUSUMANO

VIA BISACCIA - CONTRADA SAN CARLO

90047 PARTINICO (PA)

TEL. 091 8903456 - FAX 091 8907933

CUSUMANO@CUSUMANO.IT

WWW.CUSUMANO.IT

DINO ILLUMINATI

Con la collaborazione di moglie e figli, Dino Illuminati gestisce l'azienda che un suo avo, Nicola, aveva fondato a fine '800 con il nome di Fattoria Nicò. Il vino più importante che ricava dai 110 ettari di vigneto è il Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Riserva, che soprattutto declinato nel cru Pieluni raggiunge l'eccellenza.

With the help of his wife and children, Dino Illuminati leads the company which was founded by his ancestor Nicola, at the end of the 19th century, with the name Fattoria Nicò. The most important wine produced in the 275-acre vineyard is Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Riserva, which achieves excellent quality especially with Pieluni cru.

在他的妻儿的协助下, Dino Illuminati掌管着这个他祖先 Nicola在19世纪末创建的以Nicò工厂命名的酒庄。在这110亩葡萄园内出产的葡萄酒中最举足轻重的莫过于Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Riserva,尤其在Pieluni佳酿中算是极为出众的。

DINO ILLUMINATI
C.DA S. BIAGIO, 18
64010 CONTROGUERRA (TE)
TEL. 0861 808008 - FAX 0861 810004
INFO@ILLUMINATIVINI.IT
WWW.ILLUMINATIVINI.COM



PIELUNI

Uve: montepulciano 100%

Vinificazione: 20-25 giorni in acciaio inox a temperatura controllata di 29-30°C

Affinamento: 2 anni in barriques più 14-15 mesi in bottiglia nelle grotte dell'azienda

Grapes: montepulciano 100%

Vinification: 20-25 days in steel at controlled temperature at 84-86 F

Aging: 2 years in barriques, then 14-15 months in bottle in the winery's caves

原料葡萄: 100%蒙特比洽诺葡萄

制酒过程: 在控温29至30 °C下放置在不锈钢桶内20至25天

储存发酵: 在木桶内放置2年随后在酒庄岩穴内封瓶14至15个月

DOMINI CASTELLARE DI CASTELLINA

Presente per due volte consecutive nella classifica dei 100 vini migliori del mondo compilata da Wine Spectator, I Sodi di San Niccolò è l'asso nella manica dell'azienda guidata da Paolo Panerai che, disponendo di soli 90 ettari di vigneto, ha ottenuto risultati eccezionali con sangiovese e malvasia nera, selezionandone con rigore le viti.

Included in «Wine Spectator» list of the world's 100 best wines two years in a row, I Sodi di San Niccolò is the pride of Paolo Panerai's estate. The only 225-acre estate achieved excellent results with Sangiovese and Malvasia Nera, rigorously selecting the finest clones.

曾连续两次被列入“葡萄酒观察家”评选的世界100最佳葡萄酒排名的I Sodi di San Niccolò是Paolo Panerai执掌的酒庄中的顶尖之作,此酒庄坐拥占地90亩的葡萄园并曾用经严格筛选的圣治奥森葡萄和马尔维萨葡萄酿制出至佳酿。



I SODI DI S. NICCOLÒ

Uve: sangiovese 85%, malvasia nera 15%
Vinificazione: 18/25 giorni in acciaio inox a temperatura controllata (28°)
Affinamento: due anni in barriques per metà nuove e in bottiglia

Grapes: sangiovese 85%, malvasia nera 15%
Vinification: 18-25 days in temperature-controlled steel at 82 F
Aging: two years in half-new barriques and in bottle

原料葡萄: 85%桑娇维塞葡萄, 15%黑玛尔维萨葡萄

制酒过程: 在控温28°C下置于不锈钢容器内18至25天

储存发酵: 在半新半经酿造过酒的木桶内放置2年随后封瓶

DOMINI CASTELLARE DI CASTELLINA
LOCALITÀ CASTELLARE
53011 CASTELLINA IN CHIANTI (SI)
TEL. 0577 742903 - FAX 0577 742814
INFO@CASTELLARE.IT
WWW.CASTELLARE.IT

DONATELLA CINELLI COLOMBINI

Delle due fattorie ereditate, una a Montalcino l'altra a Trequanda, è la prima, il Casato Prime Donne, quella che meglio rappresenta Donatella Cinelli Colombini. Non solo perché in cantina originali affreschi sui muri raccontano la storia di Montalcino, ma perché tutte coloro che ci lavorano sono donne e declinano il Brunello al femminile.

Donatella Cinelli Colombini is best represented by Casato Prime Donne, the first of two estates she inherited, not only because the winery is decorated with frescoes depicting the history of Montalcino, but also because all people working there are women, impressing a feminine mark on Brunello.

在两家继承来的分别位于蒙塔奇诺和特雷宽达的工厂中，Casato Prime Donne更好地代表了Donatella Cinelli Colombini酒庄的水平。不仅仅是因为酒窖上有诉说着蒙塔奇诺历史的壁画，而是因为全部两家工厂全部都由女性员工组成从而为Brunello添加了女性魅力。

DONATELLA CINELLI COLOMBINI
LOCALITÀ CASATO, 17
53024 MONTALCINO (SI)
TEL. 0577 849421 - FAX 0577 849353
INFO@CINELICOLOMBINI.IT
WWW.CINELICOLOMBINI.IT



SELEZIONE PRIME DONNE

Uve: sangiovese 100%

Vinificazione: 16 giorni in tini tronco conici

Affinamento: contenitori di rovere del Massiccio Centrale francese e della Slavonia di dimensione crescente da 5-15 hl fino ai 40 hl per la fase di riposo che precede l'imbottigliamento

Grapes: sangiovese 100%

Vinification: 16 days in truncated-conical tanks

Aging: 13 months in French and Slavonian oak vats, ranging from 500-1500 to 4000 litres, in order to rest before bottling

原料葡萄: 100% 桑娇维塞葡萄

制酒过程: 在截圆锥形容器内放置16天

储存发酵: 在装瓶前, 以升序从50至150毫升最后到400毫升的容量法国中央高原以及斯拉沃尼亚橡木大型容器内度过酿制阶段

DONNA OLGA

L'azienda si chiama così perché chi l'ha creata, nel 2000, è Olga Peluso, imprenditrice e manager che ama mirare alto: ricava il Brunello, da 4 dei suoi 11 ettari di vigneto, nella zona più vocata, a sud-ovest di Montalcino, e i cloni di sangiovese per i nuovi impianti li ha selezionati in collaborazione con università italiane ed estere.

The name of the company comes from Olga Peluso, who founded it in 2000. She is an entrepreneur who loves to aim high: she makes Brunello from 10 acres of the 27-acre vineyard, located in one of the finest areas, south-west of Montalcino. Sangiovese clones were selected to be planted with the assistance of Italian and foreign universities.

这家酒庄之所以叫这个名字是因为它在2000年由雄心勃勃的女企业家兼主管Olga Peluso所创立，在位于蒙塔奇诺西南部最适合种葡萄的地区的11亩葡萄园中的4亩特意酿制Brunello并且在意大利和国际大学的协助下种植为新品种葡萄而精选的桑娇维塞葡萄。



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Uve: sangiovese 100%

Vinificazione: 25 giorni in acciaio inox a temperatura controllata di 28/30°

Affinamento: 36 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 e 50 ettolitri più un anno in bottiglia

Grapes: sangiovese 100%

Vinification: 25 days in temperature-controlled steel ranging 82-86 F

Aging: 36 months in Slavonian oak vats, ranging from 3000 to 5000 litres, and over one year in bottle

原料葡萄: 100% 桑娇维塞葡萄

制酒过程: 在控温28至30, 下置于不锈钢容器内25天

储存发酵: 以3000升和5000升的容量放在斯拉沃尼亚橡木桶内36个月, 随后用瓶封装1年

DONNA OLGA

LOCALITÀ FRIGGIALI

53024 MONTALCINO (SI)

TEL. 0577 849454 - FAX 0577 849314

INFO@DONNAOLGA.IT

WWW.TENUTEDONNAOLGA.IT

DONNAFUGATA

Ben Ryè, figlio del vento in arabo, è il cru di Pantelleria da cui si trae un Passito ch'è diventato l'emblema di Donnafugata, l'azienda creata da Giacomo e Gabriella Rallo nel 1983, abbandonando coraggiosamente la produzione di Marsala, di cui detenevano uno storico marchio, per puntare sulle vigne di Contessa Entellina e di Pantelleria.

Ben Ryè, son of the Arab wind, is the Pantelleria cru that yields the Passito, symbol of Donnafugata. Giacomo e Gabriella Rallo created the company in 1983, bravely dismissing the production of Marsala, of which they owned an historic brand, in order to focus on Contessa Entellina and Pantelleria vineyards.

阿拉伯语的“风之子”，Ben Ryè是曾经出产过成为Donnafugata酒庄象征的一种Passito di Pantelleria的一种佳酿。Donnafugata酒庄由Giacomo和Gabriella Rallo在1983年创立，他们勇敢地放弃了原本在马尔萨拉已经有着古老品牌的酒品生产只一心把希望放在Contessa Entellina和Pantelleria的葡萄园上。

DONNAFUGATA
VIA S. LIPARI, 18
91025 MARSALA (TP)
TEL. 0923 72 42 06 - FAX 0923 722 042
INFO@DONNAFUGATA.IT
WWW.DONNAFUGATA.IT



BEN RYÈ

Uve: zibibbo (moscato) 100%

Vinificazione: la vendemmia inizia dopo il 15 agosto per le uve destinate all'appassimento naturale, che avviene al sole e al vento e dura 20-30 giorni. A settembre si raccolgono le uve meno precoci, e si lavorano fresche: si raffreddano per preservare gli aromi e poi si pressano soffocemente. Al mosto in fermentazione in acciaio inox si aggiunge, a più riprese, l'uva passa sgrappolata a mano
Affinamento: 7 mesi in acciaio inox più 12 mesi in bottiglia

Grapes: zibibbo (moscato) 100%

Vinification: harvest begins after August, 15th for grapes that will dry naturally, through sun and wind, and lasts 20-30 days. In September, late-ripening varieties are harvested and processed fresh: they are cooled down to maintain aromas and then softly pressed. During fermentation - in steel - at times, hand-picked dried grape berries are added to the must

Aging: 7 months in steel, then 12 months in bottle

原料葡萄: 100%泽比波(麝香)葡萄

制酒过程: 为了让葡萄自然枯萎,收获一般在8月15日之后就开始了,随后便把葡萄放置在太阳下风干20到30天直到葡萄变硬。到了9月就把尚未成熟的葡萄回收并把其中新鲜的加工:为了保存葡萄的香味而把葡萄冷却随后轻柔地挤压。然后再往正在不锈钢桶里发酵的葡萄汁里反复加入更多已经手工从枝上摘下的葡萄。

储存发酵: 在不锈钢桶内放置7个月随后封瓶12个月

DREI DONÀ

Tre poderi, Palazza, Morettina e Valentina, formano la tenuta di 30 ettari per la quale Claudio Drei Donà ha abbandonato la professione forense. Nel cru Graf Noir ha concentrato le sue passioni: recuperando un vitigno autoctono, sperimentando una varietà internazionale, mettendo a frutto la selezione massale dei propri cloni di sangiovese.

Three farms, Palazza, Morettina and Valentina, make up the 75-acre estates, which drove Claudio Drei Donà to abandon his legal practice. He concentrated his passions in cru Graf Noir: he recovered a local grape, then experimented on an international variety, and carried out a mass selection of its own Sangiovese clones.

Palazza, Morettina和Valentina三个牧场共同组成了30亩的良田,而正是为此良田Claudio Drei Donà才毅然放弃了他原先的法官的职业。他把他的热情都倾注到Graf Noir佳酿中:重建了本地的葡萄园,实验种植一种国际品种,并培育出精选克隆桑娇维塞葡萄。



GRAF NOIR

Uve: sangiovese 55%, cabernet franc 15%, negretto longanesi 30%

Vinificazione: 18 giorni in acciaio inox

Affinamento: 30 mesi in barriques di Allier e Tronçais, di cui almeno il 70% nuove, e 36 mesi in bottiglia. Esce a 8 anni dalla vendemmia

Grapes: sangiovese 55%, cabernet franc 15%, negretto longanesi 30%

Vinification: 18 days in steel

Aging: 30 months in Allier & Tronçais barriques, of which at least 70% new, and 36 months in bottle. Ready to drink 8 years after harvest

原料葡萄: 55%桑娇维塞葡萄, 15%品丽珠葡萄, 30% Longanesi内格瑞特葡萄

制酒过程: 不锈钢容器内放置18天

储存发酵: 放置于Allier和Tronçais木桶内(以70%新的)30个月,而后装瓶36个月。一般在收获后8年才能出产。

DREI DONÀ

VIA DEL TESORO, 23 - MASSA DI VECCHIAZZANO
47100 FORLÌ (FC)

TEL. 0543 769371 - FAX 0543 765049

PALAZZA@DREIDONA.IT

WWW.DREIDONA.IT

DUCA DI SALAPARUTA

Fondata nel 1824 da Giuseppe Alliata, duca di Salaparuta, e portata a fama internazionale dal nipote Enrico, l'azienda fu acquisita nel 1961 da una finanziaria della Regione, l'Espi, che nel 2001 l'ha privatizzata cedendola all'Illva di Saronno. Suo vino simbolo è il Duca Enrico, che ha iscritto il nero d'Avola nel Gotha dei vitigni nobili.

The winery was founded in 1824 by Giuseppe Alliata, duke of Salaparuta, and it achieved a worldwide recognition thanks to his grandson Enrico. In 1961 it was purchased by Espi, a financial structure controlled by the Sicilian regional government, which sold it to the Illva group of Saronno in 2001. Its icon wine, Duca Enrico, has acknowledged Nero d'Avola as one of the most noble grapes.

在1824年由Salaparuta伯爵Giuseppe Alliata创建并因他侄子Enrico而获得国际名望的酒庄在1961年被一家大区投资公司—Espi所收购并于2001年被这家公司分解私有化给了Illva di Saronno。该酒庄标志性的葡萄酒是Duca Enrico, 就是此酒把黑达沃拉葡萄带入了顶级贵族葡萄园。

DUCA DI SALAPARUTA
Via NAZIONALE SS, 113
90014 CASTELDACCIA (PA)
TEL. 091 945.206 - FAX 091 953227
INFO@DUCA.IT
WWW.DUCA.IT



DUCA ENRICO

Uva: nero d'Avola 100%
Vinificazione: 8/10 giorni a temperatura controllata di 28-30 °C
Affinamento: 18 mesi in fusti di rovere francese.
18 mesi in bottiglia a temperatura controllata

Grapes: Nero d'Avola 100%
Vinification: 8-10 days at controlled temperature ranging 82-86 F
Aging: 18 months in French-oak barrels.
18 months in bottle at controlled temperature

原料葡萄: 100%黑达沃拉葡萄
制酒过程: 在控温28至30°C下放置8至10天
储存发酵: 在法国橡木大桶内放置18个月,
随后在控温下封瓶18个月

FALESCO

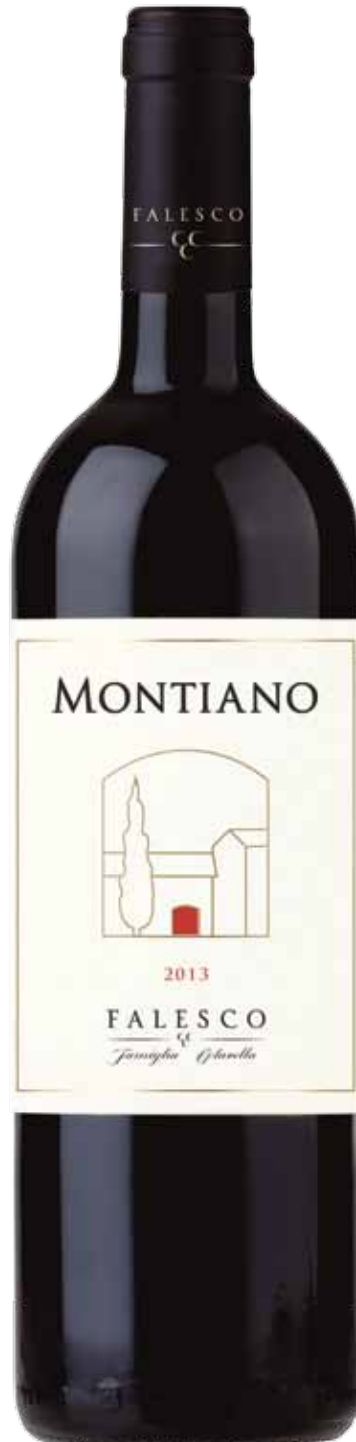
L'Azienda Vinicola Falesco è stata fondata nel 1979 a Montefiascone dai fratelli Renzo e Riccardo Cotarella entrambi enologi e profondamente radicati in questa terra. Tra gli obiettivi iniziali quello di recuperare i vitigni storici fu considerato primario. Oltre a ciò, si cercò di identificare aree viticole dove l'esposizione e la particolarità dei terreni potessero garantire prodotti di altissima qualità. I vigneti dell'azienda si estendono tra Lazio ed Umbria.

The Falesco winery was founded in 1979 in Montefiascone by brothers Renzo and Riccardo Cotarella, both winemakers and deeply rooted in this land, with the primary objective to retrieve historical varieties. In addition, they identified areas where vines exposure and uniqueness of the land could guarantee products of high quality. The vineyards stretch between Lazio and Umbria.

法莱斯科 (Falesco) 酒庄由理查德 (Riccardo) 和伦佐·科塔瑞拉 (Renzo Cotarella) 创建于1979年, 从一开始, 他们的目标就是恢复享有数百年名誉的古老葡萄园领域。在此方面之外, 他们尝试发现适宜栽培葡萄地区所特有的土壤成分可能更有利于葡萄高质量的生产。他们的葡萄园在拉齐奥和翁布里亚之间延伸。

FALESCO

LOC. SAN PIETRO MONTECCHIO (TR)
5020 ITALIA
TEL. 0744 9556 - FAX 0744 950725
INFO@FALESCO.IT - WWW.FALESCO.IT



LAZIO ROSSO MONTIANO

Uve: Merlot 100%

Vinificazione: Macerazione sulle bucce per 15 giorni, con numerose follature

Affinamento: In Barriques Allier e Troncais nuove per 12 mesi

Grapes: Merlot 100%

Vinification: Maceration on the skins for 15 days, with several punch downs

Aging: in Allier and Troncais barriques for 12 months

原料葡萄: 100%梅洛葡萄

制酒过程: 在15天的葡萄皮浸渍过程中多次搅拌

储存发酵: 在Allier和Troncais森林木的新橡木桶里储存12个月

FARNESE

Battezzata con un nome che rende omaggio a Margherita d'Austria, sposa del principe Farnese, che nel 1538, ritiratasi a Ortona, promosse la produzione vinicola abruzzese, l'azienda ha sede proprio in questa città nello storico Castello Caldora, restituito all'antico splendore. E qui opera con l'obiettivo di valorizzare i vitigni autoctoni.

The winery was named in honour of Margherita d'Austria – married to prince Farnese – who promoted winemaking in Abruzzo when she retired in Ortona in 1538. The estate is located exactly in this town, in the historic Caldora Castle, which has been restored in all its splendor. Its mission is still to give the deserved recognition to local grapes.

被由在1538年退位于Ortona的Farnese王子妻子奥地利的玛格丽特赐予的名字所洗礼而阿布鲁佐大区酒业生产中大获成功的Farnese酒庄就位于这座城市重新焕发古老光辉的古老Caldora城堡里。就在这里，酒庄带着要把本地葡萄庄园发扬光大的目标运营着。



EDIZIONE CINQUE AUTOCTONI

Uve: montepulciano 33%, primitivo 30%, sangiovese 25%, negroamaro 7%, malvasia rossa 5%

Vinificazione: 25 giorni in acciaio inox, malolattica in barriques

Affinamento: 13 mesi in barriques

Grapes: montepulciano 33%, primitivo 30%, sangiovese 25%, negroamaro 7%, malvasia rossa 5%

Vinification: 25 days in steel, malolactic fermentation in barriques

Aging: 13 months in barriques

原料葡萄: 33%蒙特比洽诺葡萄, 30%普里米蒂沃葡萄, 25%桑娇维塞葡萄, 7%黑罗曼葡萄, 5%红玛尔维萨葡萄

制酒过程: 在不锈钢容器内放置25天后在木桶内酸化

储存发酵: 在木桶内放置13个月

FARNESE

CASTELLO CALDORA

66026 ORTONA (CH)

TEL. 085 9067388 - FAX 085 9067389

FARNESEVINI@TIN.IT

WWW.FARNESE-VINI.IT

FATTORIA LA VALENTINA

È una piccola realtà delle colline pescaresi in costante crescita, tant'è che dispone ormai di 40 ettari di vigneto, parte in proprietà parte in affitto. Lo deve alla felice posizione per cui fruisce contemporaneamente di influssi marini e montani, che si esprimono nel Bellovedere, un Montepulciano d'Abruzzo che riscuote vasti consensi.

It is a small estate in the hills near the city of Pescara, but constantly growing. The estate extends over a 75-acre vineyard, of which part is owned and part is leased. Its location benefits from the influence of both the sea and the mountains, which will be expressed in Bellovedere, a Montepulciano d'Abruzzo that was met with great public approval.

酒庄是在佩斯卡拉山脉中的一个还在不停拔高的小庄园, 它从租借土地起步现已坐拥超过40亩葡萄园。为了能够同时来自海洋和山脉的有利影响而使得在Bellovedere的对一种已获大众认可的阿布鲁佐蒙特比洽诺葡萄的实验种植能够获得成功, 酒庄必须要占据一个有利地理位置。



BELLOVEDERE

Uve: montepulciano 100%

Vinificazione: 30 giorni in tini tronco conici aperti, di rovere di Slavonia

Affinamento: 18 mesi parte in barrique parte in tini di rovere di Slavonia, più ulteriore soggiorno in tini di cemento

Grapes: montepulciano 100%

Vinification: 30 days in Slavonian-oak truncated-conical tanks

Aging: 18 months, in part in barriques, in part in Slavonian-oak tanks, then another period in cement tanks

原料葡萄: 100%蒙特比洽诺葡萄

制酒过程: 在敞口截圆锥形斯拉沃尼亚橡木桶内放置30天

储存发酵: 部分放置于木桶部分置于斯拉沃尼亚橡木桶内18个月, 随后再额外置于水泥桶内一段时间

FATTORIA LA VALENTINA

VIA TORRETTA, 52

65010 SPOLTRE (PE)

TEL. 085 4478158 - FAX 085 4478158

LAVALENTINA@FATTORIALAVALENTINA.IT

WWW.LAVALENTINA.IT

FÈLSINA

Nel 1983 la Fattoria di Fèlsina è entrata nella storia con il lancio del Fontalloro come Vino da tavola: operazione tipica, allora, dei vini che sarebbero stati chiamati SuperTuscan. Eppure era un Sangiovese al 100%: proprio per questo mise a nudo più degli altri l'assurdità d'un disciplinare che gli impediva d'essere un Chianti Classico.

In 1983 Fattoria di Fèlsina launching Fontalloro as «table wine»: at that time, it was a common way to display those wines that would be named SuperTuscan. Yet it was 100% Sangiovese, and more than any other example, it disclosed the illogical rules that prevented it to be given the appellation of Chianti Classico.

在1983年Fèlsina酒厂随着Fontalloro的酿制成功而载入史册：通过制作一直被称作“超级托斯卡纳”的酒的经典传统方法酿制而成。同时它还是一家100%纯种桑娇维塞葡萄酒：正是这个原因才使它更赤裸地暴露在阻止它成为一个经典基安蒂葡萄酒的古怪法则面前。



FONTALLORO

Uve: sangiovese 100%

Vinificazione: 16-20 giorni in acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento: 18/22 mesi in barriques di primo e secondo passaggio più 8/12 mesi in bottiglia

Grapes: sangiovese 100%

Vinification: 16-20 days in steel at controlled temperature

Aging: 18/22 months in first and second-passage barriques, then 8/12 months in bottle

原料葡萄：100%桑娇维塞葡萄

制酒过程：在控温下不锈钢桶内放置16至20天
储存发酵：在第一及第二次使用的木桶内放置18至22个月，随后封瓶8至12个月

FÈLSINA

VIA DEL CHIANTI, 101

53019 CASTELNUOVO BERARDENGA (SI)

TEL. 0577 355117 - FAX 0577 355651

INFO@FELSINA.IT

WWW.FELSINA.IT

FERRARI

A gestire l'azienda che produce le bollicine più famose del Trentino è la terza generazione della famiglia Lunelli, cui fu ceduta nel 1952 da Giulio Ferrari. È a questi ch'è dedicata la mitica Riserva del Fondatore, un blanc de blanc di solo chardonnay, espressione di un cru a Maso Pianizza, che viene prodotto solo nelle annate migliori.

The third generation of the Lunelli family has been leading the company that produces the most famous sparkling wines in Trentino, since 1952 when Giulio Ferrari sold it. The legendary Riserva del Fondatore is dedicated to him: it is a blanc de blanc, a Chardonnay cuvée, a true cru of Maso Pianizza, produced only in fine vintages.

掌管着出产着Trentino地区最有名的气泡酒的酒庄的是曾在1952年被Giulio Ferrari征服的Lunelli家族的第三代传人。传奇的Riserva del Fondatore酒献给他, 这是一种仅由霞多丽葡萄制成的blanc de blanc, 也是Maso Pianizza地区的一种仅在最佳年份出产的佳酿的最佳证明。

FERRARI ELLI LUNELLI
VIA PONTE DI RAVINA, 15
38123 TRENTO (TN)
TEL. 0461 972311 - FAX 0461 913008
INFO@CANTINEFERRARI.IT
WWW.CANTINEFERRARI.IT



GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE

Uve: 100% chardonnay (Cru: Maso Pianizza)
Vinificazione: in acciaio inox
Affinamento: 10 anni, sui lieviti selezionati in proprie colture

Grapes: 100% chardonnay (Cru: Maso Pianizza)
Vinification: in steel
Aging: 10 years on its lees from its own production

原料葡萄: 100%霞多丽葡萄(佳酿: Maso Pianizza)
制酒过程: 在不锈钢桶内
储存发酵: 加入农场上特别选出的酵母后放置10年

FEUDI DI SAN GREGORIO

Come ha fatto la Feudi di San Gregorio a diventare una delle più importanti case vitivinicole del Mezzogiorno? È in un territorio ad alta vocazione enoica, la cantina è dotata delle tecnologie più avanzate, i suoi proprietari, le famiglie Ercolino e Capaldo, hanno le idee chiare: ecco perché fa vini come il Pàtrimo, che lasciano il segno.

How did Feudi di San Gregorio become one of the most important wineries in Southern Italy? It is situated in one of the finest regions suited to the cultivation of vine; the cellar is equipped with the most innovative technologies; its owners, the families Ercolino and Capaldo, have clear ideas, so they make timeless wines, like Pàtrimo.

Feudi di San Gregorio是如何成为意大利南部最举足轻重的制酒庄之一的? 是因为它位于一块盛产葡萄的土地上, 酒窖也有最先进的技术加持, 它的拥有者Ercolino和Capaldo也有着清晰的思路: 这就是为何这里能酿出像Pàtrimo酒, 一般承载着他们梦想的佳酿。



PÀTRIMO

Uve: merlot 100%

Vinificazione: 3 settimane in acciaio inox

Affinamento: 18 mesi in barriques di rovere francese di media tostatura più 10 mesi in bottiglia

Grapes: merlot 100%

Vinification: 3 weeks in steel

Aging: 18 months in French-oak barriques (medium toasted), then 10 months in bottle

原料葡萄: 100%梅洛葡萄

制酒过程: 在不锈钢桶内放置3周

储存发酵: 在中等烤制的法式橡木桶内放置18个月随后封瓶10个月

FEUDI DI SAN GREGORIO

LOCALITÀ CERZA GROSSA

83050 SORBO SERPICO (AV)

TEL. 0825 986683 - FAX 0825 986230

INFO@FEUDI.IT

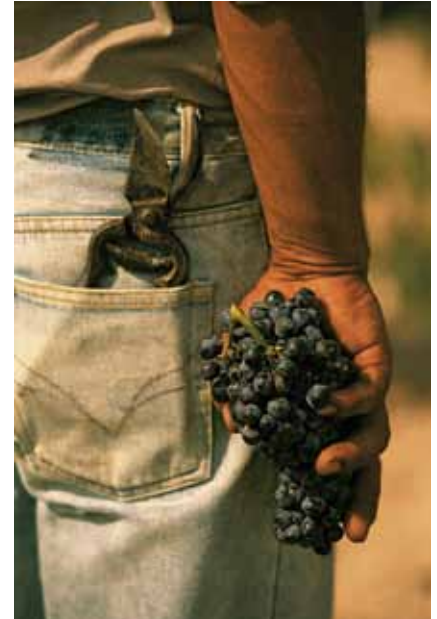
WWW.FEUDI.IT

FEUDO MACCARI

Ci son voluti i terreni di oltre 50 proprietari per mettere insieme i 45 ettari che Antonio Moretti, imprenditore di successo e già titolare in Toscana della Tenuta Sette Ponti, riteneva necessari. Il territorio di Noto è zona d'elezione per il nero d'Avola: allevato ad alberello, si esprime nel Saia con un frutto addirittura esplosivo.

The lands of more than 50 owners make up the 112-acre estate Antonio Moretti needed. He was already a successful entrepreneur and owner of Tenuta Sette Ponti in Tuscany. The area of Noto is well-suited to Nero d'Avola: cultivated as a bush vine, its explosively fruity character is well represented by Saia.

有超过50个土地所有人想要把他们的共计45亩的土地放在一起运营, 而成功商人兼托斯卡纳地区 Tenuta Sette Ponti 的所有人 Antonio Moretti 也认为这非常必要。Noto 地区是黑达沃拉葡萄生长的圣地, 它散发的浓浓的国香在 Saia 酒中能窥见一斑。



SAIA

Uve: nero d'Avola 100%

Vinificazione: 20 giorni in acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento: 12/18 mesi in barriques francesi e tonneaux

Grapes: nero d'Avola 100%

Vinification: 20 days in temperature-controlled steel

Aging: 12-18 months in French barriques and tonneaux

原料葡萄: 100%黑达沃拉葡萄

制酒过程: 在控温下不锈钢容器内20天

储存发酵: 在法式木桶和tonneaux木桶内放置12至18个月

FEUDO MACCARI

STRADA PROV., 19 - NOTO-PACHINO, KM 13,5

96017 NOTO (SR)

TEL. 0931 596894 - FAX 0931 596894

INFO@FEUDOMACCARI.IT

WWW.FEUDOMACCARI.IT

FONTODI

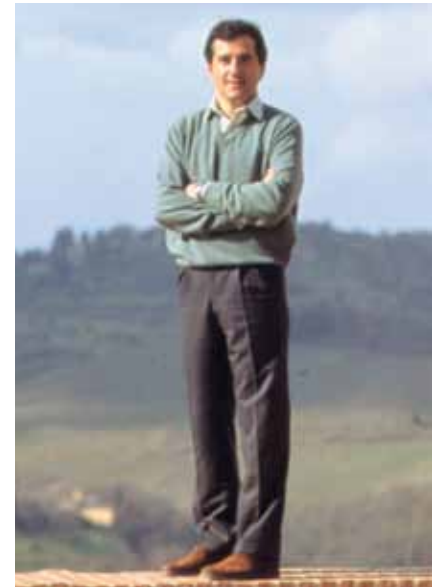
Celebre per la produzione di cotto dell'Impruneta, negli ultimi 30 anni la famiglia Manetti ha replicato il successo con i vini dell'azienda agricola Fontodi, acquistata nel 1968 ma valorizzata negli anni 80 da Giovanni e Marco, la generazione più giovane, ch'è riuscita a esprimere tutto il suo impegno in un cru, il Flaccianello della Pieve.

The Manetti family is famous for the production of terracotta of Impruneta. In the past 30 years they have become equally renowned for the production of wines in the Fontodi estate. It was purchased in 1968, but it was given a boost in the 1980's by the youngest generation, Giovanni and Marco, who manage to show their total commitment in one cru, il Flaccianello della Pieve.

作为Cotto d'Impruneta铺面出产的名家, Manetti家族在近30年间已凭借牧场酒庄Fontodi出产的葡萄酒而复制了它的成功, 这家酒庄早在1968年就被收购并在80年代因年轻一代Giovanni和Marco的努力而价值大增, 他们曾把他们所有的使命和责任都通过一款佳酿Flaccianello della Pieve成功表达了出来。

FONTODI

VIA S. LEOLINO, 89
 FRAZIONE PANZANO
 50022 GREVE IN CHIANTI (FI)
 TEL. 055 852005 - FAX 055 852537
 FONTODI@FONTODI.COM
 WWW.FONTODI.COM



FLACCIANELLO DELLA PIEVE

Uve: sangiovese 100%
 Vinificazione: 4 settimane in acciaio inox
 Affinamento: 24 mesi in barriques nuove più 8 mesi in bottiglia

Grapes: sangiovese 100%
 Vinification: 4 weeks in steel
 Aging: 24 months in new barriques, then 8 months in bottle

原料葡萄: 100% 桑娇维塞葡萄
 制酒过程: 在不锈钢桶内4周
 储存发酵: 在新制木桶内24个月随后瓶装8个月

FRANZ HAAS

Dopo aver visitato le più importanti zone vitivinicole del mondo, Franziskus Haas applica con tenace determinazione, nella realizzazione dei suoi vini, tutto ciò che vi ha imparato. Ecco perché in Alto Adige, dove i bianchi sono tradizionalmente monovarietali, lui ha realizzato quello più ambizioso, il Manna, unendone quattro, di varietà.

After visiting the most important wine regions of the world, Franziskus Haas is strongly determined to put in practice what he has learned, in the making of his wines. Thus in Alto Adige, where white wines are traditionally made of a single grape, he produced the most ambitious wine – Manna - blend of four varieties.

在参观过世界上最举足轻重的产酒地区之后, Franziskus Haas受到激励更加下定决心要把自己的葡萄酒发扬光大。这就是为何他要在传统上一直只有单一品种的白葡萄酒的Alto Adige地区创制出融合了四种不同葡萄酒的最有野心的佳酿Manna。

FRANZ HAAS
VIA VILLA, 6
39040 MONTAGNA (BZ)
TEL. 0471 812280 - FAX 0471 820283
INFO@FRANZ-HAAS.IT
WWW.FRANZ-HAAS.COM



MANNA

Uve: riesling, chardonnay, traminer aromatico di vendemmia tardiva e una piccola percentuale di sauvignon bianco

Vinificazione: separata, perché le uve maturano in tempi diversi: chardonnay e sauvignon bianco in barriques, riesling e traminer aromatico in acciaio inox. Assemblaggio a fermentazione ultimata

Affinamento: 10 mesi sui lieviti fini in acciaio inox, più qualche mese in bottiglia

Grapes: riesling, chardonnay, late-harvest aromatic traminer and a small percentage of sauvignon blanc

Vinification: separated, because grapes have distinct times of ripening: chardonnay and sauvignon blanc in barriques, riesling and aromatic traminer in steel. Blending at the end of fermentation

Aging: 10 months on its fine lees in steel, then some months in bottle

原料葡萄: 雷司令葡萄, 霞多丽葡萄, 晚收的醇香特拉米娜葡萄以及很小比例的长相思葡萄
制酒过程: 分开酿制, 因为不同葡萄成熟期不同: 霞多丽和长相思放在木桶里, 雷司令和醇香特拉米娜放在不锈钢桶里。发酵后将所有葡萄置于一处

储存发酵: 同成熟酵母放置在不锈钢桶内10个月随后瓶装数月

GAROFOLI

Fondata nel 1901 da Gioacchino Garofoli, ma con precedenti che risalgono al 1871, è oggi un'azienda, guidata da Gianfranco e Carlo Garofoli, che produce 2 milioni di bottiglie e ne vende il 60-65% all'estero. Con il Serra Fiorese, Verdicchio dei Castelli di Jesi, dimostra che si può soddisfare il gusto moderno senza tradire la tradizione.

Gioacchino Garofoli created the winery in 1901, but it was already operating in 1871. Today it is managed by Gianfranco and Carlo Garofoli, with an annual production of 2 million bottles, of which 60-65% are sold abroad. Serra Fiorese, Verdicchio dei Castelli di Jesi, proves that modern taste can be satisfied without betraying tradition.

在1901年由Gioacchino Garofoli创立但在1871年它的前身就已崛起的Garofoli酒庄如今已是一家由Gianfranco和Carlo Garofoli执掌、生产200万瓶酒其中60%到65%远销海外的酒厂了。伴着号称Verdicchio dei Castelli di Jesi的Serra Fiorese佳酿的问世,它毫不背离传统却依然能满足现代口味的能力得到了充分的展现。

GAROFOLI

Via ARNO, 9

60025 LORETO (AN)

TEL. 071 7820162 - FAX 071 7821437

MAIL@GAROFOLIVINI.IT

WWW.GAROFOLIVINI.IT



PODIUM

Uve: verdicchio 100%

Vinificazione: in acciaio inox a bassa temperatura

Affinamento: 15 mesi in acciaio inox a 10 °C più
4 mesi in bottiglia in locale termocondizionato

Grapes: Verdicchio 100%

Vinification: in steel at low temperatures

Aging: 15 months in steel at 50 F, then 4
months in bottle at controlled temperature

原料葡萄: 100% 维迪奇诺葡萄

制酒过程: 在低温下置于不锈钢容器内

储存发酵: 在10°C下置于不锈钢容器中15个月
随后封于瓶中置于控制下的温热处4个月

GRATTAMACCO

Circondati dalla macchia mediterranea, gli 11 ettari di vigneto di Grattamacco, sulla collina affacciata sul Tirreno che sovrasta la piana di Bolgheri, sono vocati a produrre vino di qualità eccelsa. Difatti Claudio Tipa, cui fa capo la proprietà, li ha acquisiti qualche anno fa, sedotto dalla personalità del Bolgheri Superiore che vi nasce.

Surrounded by Mediterranean shrubs, Grattamacco's 27-acre vineyard is situated on the hill that rises above the Tyrrhenian Sea and dominates the Bolgheri plain, and it is suited to produce very excellent wines. Indeed, the owner, Claudio Tipa, decided to purchase it some time ago, because he was fascinated by its Bolgheri Superiore.

处于地中海灌木的围绕中, 位于俯瞰Bolgheri平原的面对第勒尼安海山峰上的Grattamacco的11亩葡萄园是一块出产高质量葡萄酒的理想地。而曾是庄园拥有者的Claudio Tipa就是被孕育着这里的Bolgheri Superiore的魅力所吸引而毅然收购了这片葡萄园。



GRATTAMACCO

Uve: cabernet sauvignon 65%, merlot 20%, sangiovese 15%

Vinificazione: in tinelli di legno tronco conici aperti; malolattica in barriques

Affinamento: 18 mesi in barriques di primo e secondo passaggio più 12 mesi in bottiglia

Grapes: cabernet sauvignon 65%, merlot 20%, sangiovese 15%

Vinification: in small oak truncated-conical open barrels; malolactic fermentation in barriques

Aging: 18 months in first and second-passage barriques, then 12 months in bottle

原料葡萄: 65%赤霞珠葡萄, 20%梅洛葡萄, 15%桑娇维塞葡萄

制酒过程: 置于敞口截圆锥形木桶里; 在木桶中酸化

储存发酵: 置于新与经酿造酒木桶中18个月, 随后封瓶12个月

GRATTAMACCO

LOCALITÀ LUNGAGNANO, 129
57022 CASTAGNETO CARDUCCI (LI)
TEL. 0565 765069 - FAX 0565 763217
INFO@COLLEMASSARI.IT
WWW.COLLEMASSARI.IT

I BALZINI

Commercialista nella vita, Vincenzo D'Isanto è diventato vignaiolo per passione: ha comprato 4 ettari di terreno a Barberino Val d'Elsa nel 1977 e con i consigli di Giulio Gambelli ha imbottigliato la prima vendemmia nel 1987. Ma è da quando, contagiata, l'aiuta la moglie Antonella che i suoi SuperTuscan sono stati premiati dal successo.

Vincenzo D'Isanto was a professional accountant in his daily life, and became a wine producer for passion: he purchased a 10-acre vineyard in Barberino Val d'Elsa in 1977 and worked with winemaker Giulio Gambelli to produce his first vintage in 1987. Since he injected enthusiasm into his wife Antonella, his SuperTuscan wines have been successful.

以做会计师为生的Vincenzo D'Isanto因热情而成为了一个酿酒师:他于1977年购买了位于Barberino Val d'Elsa的4亩耕地并在Giulio Gambelli的建议下于1987年将第一批收成葡萄酿制并装瓶。但直到深受感染的他妻子Antonella开始协助他的时候它的“超级托斯卡纳”佳酿才大获成功。

I BALZINI

LOCALITÀ PASTINE, 19
50021 BARBERINO VAL D'ELSA (FI)
TEL. 055 8075503 - FAX 055 7607998
INFO@IBALZINI.IT
WWW.IBALZINI.IT



I BALZINI WHITE LABEL

Uve: sangiovese, cabernet sauvignon
Vinificazione: 2 settimane in tini di acciaio a temperatura controllata a 26-28 °C
Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere francese a media tostatura di cui il 50% nuove, più 18 mesi in bottiglia

*Grapes: sangiovese, cabernet sauvignon
Vinification: 2 weeks in steel tanks at controlled temperature ranging 79-82 F
Aging: 12 months in French-oak barriques (medium toast) 50% new, then 18 months in bottle*

原料葡萄: 桑娇维塞葡萄, 赤霞珠葡萄
制酒过程: 在控温26至28, 下置于不锈钢桶内2周
储存发酵: 置于半成新的经过中等程度焙烧的
法式橡木桶内12个月随后封瓶18个月

IL MOLINO DI GRACE

Il molino a vento è lì dal XIX secolo, mentre Frank Grace, imprenditore americano, è arrivato nel 1995, ha comprato vigneti e creato l'azienda. Della produzione ha incaricato Gerhard Hirmer, banchiere tedesco che a 40 anni ha lasciato la finanza per la vitivinicoltura. E la Riserva di Chianti Classico Il Margone dimostra che ha fatto bene.

The wind mill is part of the estate since the 19th century, while Frank Grace, an American entrepreneur, arrived in 1995; he purchased the vineyards and created the winery. Gerhard Hirmer was in charge of the production: he was a former German banker who quit the finance world for winemaking. Riserva di Chianti Classico Il Margone proves that he was right.

当美国企业家Frank Grace于1995年到达那里的时候那风车从19世纪就已经在那里了, 随后他便买下了葡萄园并成立了酒庄。并且他还把生产环节全权委托给了在40岁放弃金融而转投葡萄栽培的德国银行家Gerhard Hirmer. 他们酿制的佳酿经典基安蒂Riserva Il Margone充分证明了他在公司的丰功伟绩。

IL MOLINO DI GRACE

LOCALITÀ IL VOLANO - LUCARELLI
50020 PANZANO IN CHIANTI (FI)
TEL. 055 8561010 - FAX 055 8561942
INFO@ILMOLINODIGRACE.IT
WWW.ILMOLINODIGRACE.COM



IL MARGONE

Uve: sangiovese 100%

Vinificazione: 20 giorni in acciaio inox a temperatura controllata di 27-28 °C

Affinamento: 11 mesi in barriques e tonneaux francesi di primo e secondo passaggio

Grapes: sangiovese 100%

Vinification: 20 days in steel at controlled temperature ranging 80-82 F

Aging: 11 months in first and second-passage barriques and tonneaux

原料葡萄: 100%桑娇维塞葡萄

制酒过程: 在控温27至28度置于不锈钢桶内20天

储存发酵: 置于新与经酿造酒木桶法式木桶及tonneaux桶内11个月

IL POLLENZA

Nella sua tenuta di Tolentino il conte Aldo Maria Brachetti Peretti, presidente e amministratore delegato dell'Api, è passato dal barile di petrolio alla barrique: ha impiantato vigneti, ha costruito una cantina da favola, si è assicurato la collaborazione dei tecnici più famosi. E il suo Pollenza è già entrato nel Gotha dei grandi rossi.

In his estate in Tolentino, Count Aldo Maria Brachetti Peretti, president and CEO of Api, changed his business from the oil tank to the wine tank: he planted vines, built a wonderful winery, and had the most famous winemakers help him. His Pollenza is already ranked in the top list of the greatest red wines.

就在他自己在Tolentino的辖地上,伯爵Aldo Maria Brachetti Peretti, API公司的委任主席和管理者,实现了他从汽油桶到木酒桶的转变:创立了传奇般的酒庄并保证了和最著名的酿酒技师的合作。他的Pollenza也已经载入了伟大红酒名册内。



IL POLLENZA

Uve: cabernet sauvignon 60%, merlot 20%, cabernet franc 15%, petit verdot 5%

Vinificazione: 20 giorni in vasche di cemento vetrificato a temperatura controllata di 28 °C

Affinamento: 14 mesi in barriques e tonneaux, nuove al 90%

Grapes: cabernet sauvignon 60%, merlot 20%, cabernet franc 15%, petit verdot 5%

Vinification: 20 days in lined-cement vats at controlled temperature at 82 F

Affinamento: 14 months in barriques and tonneaux, 90% new

原料葡萄: 60%赤霞珠葡萄, 20%梅洛葡萄, 15%品丽珠葡萄, 5%小维度葡萄

制酒过程: 在控温28 °C下放置在玻化水泥池内20天

储存发酵: 置于九成新制木桶和tonneaux桶内14个月

IL POLLENZA

VIA CASONE, 4

62029 TOLENTINO (MC)

TEL. 0733 961989 - FAX 0733 961989

LACANTINA@ILPOLLENZA.IT

WWW.ILPOLLENZA.IT

LE RAGOSE

Il Marta Galli è un Amarone speciale perché porta il nome d'una donna speciale: una casalinga che dopo aver cresciuto quattro figli seppe inventarsi imprenditrice quando col marito Arnaldo decise di recuperare le vigne inselvatichite intorno alla casa acquistata per il week-end e creò una delle più innovative aziende della Valpolicella.

Marta Galli is a special Amarone because it was named after a special woman: a housewife who grew up four children and became entrepreneur when her husband Arnaldo decided to recover the wild vineyards surrounding their weekend house, and created one of the most innovative wineries in Valpolicella.

Marta Galli是从一个特殊女性的名字得来的一款特别的Amarone酒:一位家庭主妇在生下4个儿子之后想要成为一个女商人并在她的丈夫Arnaldo的陪伴下决定恢复围绕在他们为了度周末假而购买的房子周围的杂草丛生的葡萄园,随后她便创立了Valpolicella地区最具创新性的酒庄之一。



MARTA GALLI AMARONE CLASSICO

Uve: corvina 50%, rondinella 30%, altri vitigni 20%
 Vinificazione: 20-30 giorni in acciaio inox di uve appassite per circa 100 giorni
 Affinamento: 24-36 mesi in tonneaux

Grapes: corvina 50%, rondinella 30%, other grapes 20%
Vinification: 20-30 days in steel for grapes which have dried for around 100 days
Aging: 24-26 months in tonneaux

原料葡萄: 50%科维纳葡萄, 30%罗蒂内拉葡萄, 20%其他葡萄
 制酒过程: 置于不锈钢容器内20至30天,若是已风干葡萄放置约100天
 储存发酵: 在tonneaux桶内放置24至36个月

LE RAGOSE

LOCALITÀ LE RAGOSE
 37024 ARBIZZANO (VR)
 TEL. 045 7513241 - FAX 045 7513171
 LERAGOSE@LERAGOSE.COM
 WWW.LERAGOSE.COM

LEONE DE CASTRIS

I Leone de Castris operano da più di tre secoli nei vini del Salento, hanno messo i vini in bottiglia nel 1926, quando si vendevano ancora sfusi anche nel Nord Italia, hanno aperto la strada ai rosati con il Five Roses. E Piernicola, entrato in campo a fine anni 90, con la Riserva Donna Lisa ha fatto conoscere le potenzialità del negramaro.

The Leone de Castris family has been winemaking in Salento for over three centuries, they began to sell wine in bottles in 1926, when, even in Northern Italy, wine was sold only in bulk. They also paved the way for rosé wines with Five Roses. Piernicola, who started to direct the winery at the end of the 1990's, let negramaro express its potential with Riserva Donna Lisa.

早在3个世纪前就在Salento葡萄酒界运营的Leone de Castris家族早在1926年北部意大利还卖未包装的葡萄酒时就开始把葡萄酒装瓶卖了,并且他们还用 Five Roses 为玫瑰葡萄酒鸣锣开道。随后在90年代末入行的Piernicola带着他的Riserva Donna Lisa佳酿让世界看到了黑罗曼葡萄的巨大潜力。



DONNA LISA SALICE SALENTINO

Uve: negramaro 90%, malvasia nera di Lecce 10%

Vinificazione: 13 giorni in acciaio inox a temperatura controllata (20-22 °C)

Affinamento: 15-18 mesi in barriques

Grapes: negramaro 90%, malvasia nera of Lecce 10%

Vinification: 13 days in steel at controlled temperature (ranging 68-72 F)

Aging: 15-18 months in barriques

原料葡萄: 90%黑罗曼葡萄, 10%莱切出产黑玛尔维萨葡萄

制酒过程: 在控温20到22°C下置于不锈钢容器内13天

储存发酵: 置于木桶内15到18个月

LEONE DE CASTRIS

VIA SENATORE DE CASTRIS, 26

73015 SALICE SALENTINO (LE)

TEL. 0832 731112 - FAX 0832 731114

INFO@LEONEDECASTRIS.COM

WWW.LEONEDECASTRIS.NET

LES CRÊTES

È la più importante azienda vinicola della Vallée, e fa capo a Costantino Charrère, erede d'una famiglia savoiarda insediatasi ad Aymavilles fin dal 1750. Moderna la cantina, ma a contare, per Charrère, sono le vigne, scelte nelle posizioni meglio esposte: solo da un terreno eccezionale può scaturire l'opulenza del suo Chardonnay alpino.

It is the most important winery in Vallée. Its owner is Costantino Charrère, heir of a family from Savoy, who moved to Aymavilles in 1750. The winery has been modernized, yet Charrère takes a greater care of its vineyards, selected in the best-exposed positions: only an extraordinary land will yield this rich local Chardonnay.

Les Crêtes酒庄作为一个到1750年末还驻扎在Aymavilles的萨沃伊家族的继承品是瓦莱达奥斯塔地区最举足轻重的酒庄之一并且也是Costantino Charrère的领头羊。拥有着现代酒窖并且葡萄园也是选在了能看到的最好的位置: 只有从一块优秀卓越的耕地上才能长出最优质的阿尔卑斯霞多丽葡萄。

LES CRÊTES

LOCALITÀ VILLETOS, 50
11010 AYMAVILLES (AO)
TEL. 0165 902274 - FAX 0165 902758
INFO@LESCRETES.IT
WWW.LESCRETES.IT



CHARDONNAY CUVÉE BOIS

Uve: chardonnay 100%

Vinificazione: in barriques francesi da 300 litri
Affinamento: 10/12 mesi di *elevage sur lie* in barriques francesi da 300 litri più 6 mesi in bottiglia

Grapes: chardonnay 100%

Vinification: in 300-litre French barriques
Aging: 10-12 months *elevage sur lie* in 300-litre French barriques, and over 6 months in bottle

原料葡萄: 100%霞多丽葡萄

制酒过程: 置于300升大法式木桶内

储存发酵: 置于300升大法式木桶内10到12个月随后封瓶6个月

LIVIO FELLUGA

Quando Livio Felluga creò nel 1956 l'etichetta con la mappa delle colline in cui nascevano i suoi vini, le Doc erano ancora di là da venire e il concetto di cru era del tutto sconosciuto, ma lui sapeva che il grande vino può nascere solo in una grande vigna. E il Sossò, morbido rosso dai profumi esplosivi, è figlio di questo convincimento.

In 1956, when Livio Felluga created the label with the map of the hills where his wines were produced, the appellation DOC and the concept of cru were unknown, but he knew that the greatest wine can be born only in a great vineyard. Sossò – soft red wine with explosive nose – is the result of his belief.

当Livio Felluga在1956年首创带着孕育了他的葡萄酒的山脉的地图的葡萄酒签条, DOC分类还不存在同时佳酿这一概念还无人知晓,但是他知道伟大的葡萄酒必定只能诞生在一座庞大的葡萄园。而带着震撼香味的柔和红酒 Sossò正是他这一信念的美好结果。



Sossò Rosazzo Rosso Riserva

Uve: refosco dal peduncolo rosso, merlot, pignolo

Vinificazione: 3 settimane in acciaio inox e tini tronco-conici

Affinamento: 18 mesi in barriques di rovere francese più 18 mesi in bottiglia in locali termocondizionati

Grapes: refosco dal peduncolo rosso, merlot, pignolo

Vinification: 3 weeks in steel and truncated-conical barrels

Aging: 18 months in French-oak barriques, over 18 months in bottle at controlled temperature

原料葡萄: 红梗瑞弗斯科达葡萄, 梅洛葡萄, 匹格诺洛葡萄

制酒过程: 置于不锈钢桶和截圆锥形桶内3周
储存发酵: 置于法国橡木桶中18个月随后在控制下的温热处封瓶18个月

LIVIO FELLUGA

VIA RISORGIMENTO, 1
34071 BRAZZANO - CORMONS (GO)
TEL. 0481 60203 - FAX 0481 630126
INFO@LIVIOFELLUGA.IT
WWW.LIVIOFELLUGA.IT

LUNGAROTTI

È l'azienda fondata nel 1962 da Giorgio Lungarotti, il pioniere che fece conoscere al mondo le potenzialità enologiche dell'Umbria. Scomparso lui nel 1999, il timone è passato alle figlie, Chiara e Teresa, e alla vedova, Maria Grazia. Ma il vino simbolo della casa è un cru che aveva realizzato lui: il Rubesco Vigna Monticchio Riserva.

Giorgio Lungarotti founded the winery in 1962; he was a pioneer who introduced Umbria's vocation to winemaking worldwide. When he passed away in 1999, the two daughters, Chiara and Teresa, and his widow, Maria Grazia, took the lead. The icon wine remains a cru created by the founder: the Rubesco Vigna Monticchio Riserva.

由Giorgio Lungarotti创立于1962年的酒庄曾是把Umbria地区的酿酒潜力展现给世界的先锋。1999年他去世之后，管理领导权就交接给了女儿们Chiara和Teresa以及遗孀Maria Grazia。但是酒庄最标致性的葡萄酒却是一款他自己造出的佳酿: Rubesco Vigna Monticchio Riserva。

LUNGAROTTI
VIALE GIORGIO LUNGAROTTI, 2
06089 TORGIANO (PG)
TEL. 075 988661 - FAX 075 9886650
LUNGAROTTI@LUNGAROTTI.IT
WWW.LUNGAROTTI.IT



RUBESCO RISERVA VIGNA MONTICCHIO

Uve: sangiovese 70%, canajolo 30%, raccolte in ottobre

Vinificazione: 15-20 giorni in acciaio inox

Affinamento: 12 mesi in botti e barriques di rovere più 4 anni in bottiglia

Grapes: sangiovese 70%, canajolo 30% (October harvest)

Vinification: 15-20 days in steel

Aging: 12 months in oak barrels and barriques, over 4 years in bottle

原料葡萄: 70%桑娇维塞葡萄, 30%卡内奥罗葡萄, 十月收获的葡萄

制酒过程: 置于不锈钢桶内15到20天

储存发酵: 置于橡木桶和大桶内12个月随后封瓶4年

MACULAN

Anche se in famiglia l'hanno preceduto due generazioni di vignaioli, è Fausto Maculan che ha portato al successo l'azienda coniugando la tradizione con le tecniche più avanzate. Con l'Acininobili, per esempio, ha innovato l'esperienza del passito, tipica della zona, con acini attaccati dalla muffa nobile e maturando il vino in barrique.

Although two generations preceded him, it was Fausto Maculan who brought the winery to success mixing tradition and modern technology. With Acininobili, for instance, he innovated the tradition of passito, typical of the area, with grape berries affected by botrytis and aging in barrique.

尽管在家族内已经在他之前已有两代酿酒师，但Fausto Maculan仍是那个融合了传统和最新技术而把酒庄推向成功的那个人。具体举例来说，随着Acininobili的问世，他用带有益菌群的葡萄改良了该地区典型的葡萄酿干技术并在木桶中酿酒直到其成熟。



ACININOBILI

Uve: vespaiola 100%

Vinificazione: in acciaio inox esclusivamente di acini e grappoli attaccati dalla Botrytis cinerea di uve appassite 4 mesi

Affinamento: 24 mesi in barriques nuove di rovere francese

Grapes: vespaiola 100%

Vinification: in steel, exclusively for the grape berries and bunches which have been affected by botrytis cinerea, of grapes which have dried for 4 months

Aging: 24 months in new French-oak barriques

原料葡萄: 100%维斯派拉葡萄

制酒过程: 将4个月风干并受到灰白色葡萄孢群的葡萄置于不锈钢容器内

储存发酵: 置于新制法式橡木桶内24个月

MACULAN

Via CASTELLETTO, 3

36042 BREGANZE (VI)

TEL. 0445 873733 - FAX 0445 300149

FAUSTO@MACULAN.NET

WWW.MACULAN.NET

MARCHESI DE' FRESCOBALDI

Con 890 ettari di vigneto in dieci proprietà, nove in Toscana e una in Friuli, i Marchesi de' Frescobaldi firmano una produzione in grado di soddisfare esigenze molto diverse. E pur con 700 anni di storia alle spalle, non esitano a infrangere la tradizione: l'hanno fatto in Rufina innestandovi con il Mormoreto la filosofia del SuperTuscan.

With 2250-acre vineyards, in ten estates, nine in Tuscany and one in Friuli, Marchesi de' Frescobaldi is the producer of a wide range of wines, which will be able to satisfy very distinct tastes. Yet, with 700 years of history, they do not hesitate to break with tradition: they did it in Rufina where they introduced the philosophy of SuperTuscan with Mormoreto.

在10块领地（9块在托斯卡纳，1块在弗留利）上拥有890亩的葡萄的Marchesi de' Frescobaldi酒庄因能生产满足各种不同需求的酒品而闻名于世。尽管它已有700年的悠久历史，但它还是敢于打破陈规：他们凭借Mormoreto已经成功在Rufina地区将“超级托斯卡纳”哲学移植过来。



MORMORETO

Uve: 64% cabernet sauvignon, 26% cabernet franc, 5 % merlot, 5% petit verdot

Vinificazione: 35 giorni in acciaio inox

Affinamento: 24 mesi in barriques, metà nuove, metà di secondo passaggio

Grapes: cabernet sauvignon 64%, cabernet franc 26%, merlot 5%, petit verdot 5%

Vinification: 35 days in steel

Aging: 24 months in barriques, half new and half second-passage

原料葡萄：64%赤霞珠葡萄，26%品丽珠葡萄，5%梅洛葡萄，5%小维度葡萄

制酒过程：置于不锈钢容器内35天

储存发酵：置于半新半经酿制酒木桶内24个月

MARCHESI DE' FRESCOBALDI

VIA SANTO SPIRITO, 11

50125 FIRENZE (FI)

TEL. 055 27141 - FAX 055 211527

INFO@FRESCOBALDI.IT

WWW.FRESCOBALDI.IT

MARCHESI DI BAROLO

Ernesto e Annamaria Abbona, attuali esponenti della famiglia che dal 1929 acquisì le proprietà dell'Opera Pia Barolo, dispongono dei cru storici del vino più importante delle Langhe. Il Barolo che meglio li rappresenta è il Cannubi: nasce sulla collina ove i terreni di tipo Elveziano e Tortoniano, fondendosi, unificano la loro influenza.

Ernesto and Annamaria Abbona, present members of the family who purchased the estate in 1929 from Opera Pia Barolo, own the traditional cru of the most important wine in Langhe. The most representative Barolo is Cannubi: it grows on the hill where Helvetian and Tortonian soils mingle and influence each other.

曾在1929年收购了Opera Pia Barolo地产的家族的现任代表 Ernesto和Annamaria Abbona拥有着一些Langhe地区最举足轻重而古老的葡萄佳酿。其中最能代表Barolo酒的便是Cannubi了,它诞生在Elveziano和Tortoniano型耕地互相交汇融合的山脉上。

MARCHESI DI BAROLO

VIA ALBA, 12

12060 BAROLO (CN)

TEL. 0173 564400 - FAX 0173 564444

RECEPTION@MARCHESIBAROLO.COM

WWW.MARCHESIDIBAROLO.COM



BAROLO CANNUBI

Uve: nebbiolo 100%

Vinificazione: 10 giorni in acciaio inox a temperatura controllata, 2 mesi in tini di cemento vetrificato, con isolamento in sughero, per la malolattica

Affinamento: 2 anni, parte in botti di rovere di Slavonia da 30 e 35 ettolitri, parte in barriques di rovere francese, mediamente tostato; più un soggiorno in bottiglia

Grapes: nebbiolo 100%

Vinification: 10 days in controlled-temperature steel, 2 months in cement barrels

Aging: 2 years, part in Slavonian-oak casks (3000 and 3500 litres), part in French-oak (medium toast); a time in bottle

原料葡萄: 100%内比奥罗葡萄

制酒过程: 在控温下不锈钢容器内放置10天, 随后在玻化水泥桶里与绝缘软木放置2个月以便酸化

储存发酵: 部分以3000升和3500升为单位位于斯拉沃尼亚橡木桶内, 部分放于中等焙烧过的法式橡木桶内2年, 随后封瓶放置

MARCHESI DI GRÉSY

Fu nel 1973 che Alberto di Grésy decise di vinificare in proprio le uve della tenuta di famiglia: sapeva d'aver a disposizione tre cru fra i migliori di Barbaresco, Martinenga, Gaiun e Camp Gros, da cui si traggono vini di straordinaria eleganza. Che si sublima nel Barbaresco Camp Gros, prodotto a partire dal 1978 solo nelle grandi annate.

In 1973 Alberto di Grésy decided to be his own winemaker of the grapes of the family estate: he knew he had three of the best cru of Barbaresco: Martinenga, Gaiun and Camp Gros, which produce very extraordinary fine wines. The most sublime is Barbaresco Camp Gros, made since 1978 only in superior vintages.

在1973年Alberto di Grésy就决定要把他们自己耕地上的葡萄酿成葡萄酒，他知道他可以在Barbaresco葡萄最好的3种佳酿Martinenga, Gaiun和Camp Gros中进行选择，他从中挖掘出了拥有无与伦比的高贵气质的酒品。他把从1978年起只在产酒大年出产的Barbaresco Camp Gros酒提升到了顶峰。

MARCHESI DI GRÉSY
AZIENDA AGRICOLA MARTINENGA
STRADA DELLA STAZIONE, 21
12050 BARBARESCO (CN)
TEL. 0173 635222 - FAX 0173 635187
WINE@MARCHESIDIGRESY.COM
WWW.MARCHESIDIGRESY.COM



BARBARESCO CAMP GROS

Uve: nebbiolo 100%
Vinificazione: 10/20 giorni in acciaio inox, malolattica in ambiente a temperatura controllata
Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere francese, 12 mesi o più secondo le annate in botti di rovere di Slavonia, più 12 mesi in bottiglia

Grapes: nebbiolo 100%
Vinification: 10-20 days in steel, malolactic fermentation at controlled temperature
Aging: 12 months in French-oak barriques, 12 months, or more, depending on vintages, in Slavonian-oak barrels, then 12 months in bottle

原料葡萄: 100%内比奥洛葡萄
制酒过程: 在控温和酸性环境中放置于不锈钢容器内10至20天
储存发酵: 在法式橡木桶内放置12个月, 随后根据年份在斯拉沃尼亚橡木桶内放置12个月或更久, 最后封瓶12个月

MARCO FELLUGA

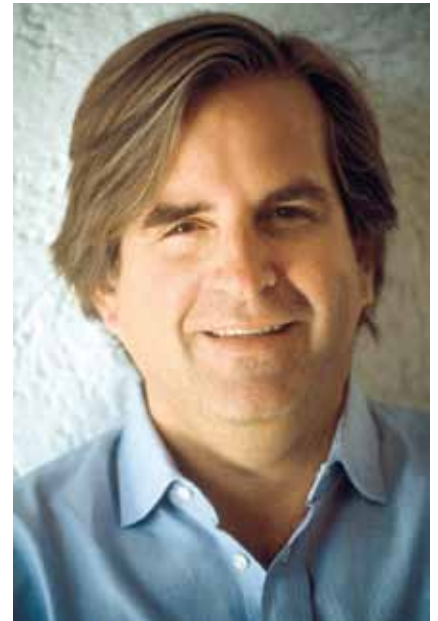
Figlio d'arte, fratello di Livio, formatosi alla scuola enologica di Conegliano, Marco Felluga ha dedicato la vita ai vini del Collio, contagiando anche il figlio Roberto, che oggi guida le due aziende di famiglia. E' della seconda, Russiz Superiore, il vino che racconta meglio tutt'e due: il Col Disòre, un bianco che migliora invecchiando.

Marco Felluga is son of a winemaker and Livio's brother. He studied at the Oenological School in Conegliano and dedicated his life to the wines of Collio, injecting his passion into his son Roberto, who is managing the two family estates today. The second estate, Russiz Superiore, produces the wine that best represents both: Col Disòre, a white wine that gets better with aging.

身为艺术之子和Livio兄弟并曾在Conegliano酒学院深造的Marco Felluga将毕生精力都放在了Collio葡萄酒上,并深深影响了现如今掌管着两家家族企业的儿子Roberto。其中来自第二家Russiz Superiore的葡萄佳酿更能代表这两家的水准:也就是酿制成熟最好的Col Disòre。

MARCO FELLUGA

VIA GORIZIA, 121
34072 GRADISCA D'ISONZO (GO)
TEL. 0481 99164 - FAX 0481 960 270
INFO@MARCOFELLUGA.IT
WWW.MARCOFELLUGA.IT



COLLIO BIANCO COL DISÒRE

Uve: 40% pinot bianco, 35% tocai friulano, 15% sauvignon, 10% ribolla gialla

Vinificazione: di uve in parte surmature, in botti di rovere da 15-30 ettolitri

Affinamento: 12 mesi sui lieviti in acciaio inox più 12 mesi in bottiglia

Grapes: 40% pinot blanc, 35% tocai friulano, 15% sauvignon, 10% ribolla gialla

Vinification: in part grapes are super-ripe, in oak barrels (1500-3000 litres)

Aging: 12 months on its lees in steel, then 12 months in bottle

原料葡萄: 40%白皮诺葡萄, 35%富莱诺葡萄, 15%长相思葡萄, 10%黄丽波拉葡萄

制酒过程: 部分过熟葡萄掺入放置于橡木以1500升到3000升大桶内

储存发酵: 在不锈钢桶内发酵12个月随后封瓶12个月

MASO CERVARA - CAVIT

Può un consorzio di cooperative che riunisce 4500 viticoltori dedicare attenzione ai singoli cru? La Cavit, gigante del vino trentino che sovrintende a 5500 ettari vitati, lo ha fatto, e con l'aiuto dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige ha individuato a Mezzolombardo il luogo dove il Teroldego si esprime meglio: nel Maso Cervara.

Can a group of cooperative wineries gathering 4500 wine producers pay attention to each single cru? Being a giant in Trentino winemaking controlling 12500 acres of vineyards, Cavit made it. With the assistance of Istituto Agrario in San Michele dell'Adige, it identified Mezzolombardo as the place where Teroldego best expresses its potential, in Maso Cervara.

一家融合了4500葡萄栽培户的合作财团真的可以只专注于每种佳酿吗? 监管着5500亩葡萄地的特伦托葡萄酒巨头Cavit就做到了, 并且在San Michele all'Adige Istituto Agrario的帮助下使出产特洛迪哥葡萄的地点从Mezzolombardo地区脱颖而出: 在Maso Cervara内。



TEROLDEGO ROTALIANO MASO CERVARA

Uve: 100 % teroldego

Vinificazione: in acciaio inox a temperatura non superiore a 25 °C

Affinamento: 20 mesi in barriques e botte, più 6 mesi in bottiglia

Grapes: 100% teroldego

Vinification: in steel at controlled temperature, below 77 F

Aging: 20 months in barriques and barrels, then 6 months in bottle

原料葡萄: 100%特洛迪歌葡萄

制酒过程: 在不超过25°C下置于不锈钢桶内
储存发酵: 置于木桶和大桶内20个月后装瓶6个月

MASO CERVARA - CAVIT

VIA DEL PONTE, 31

38123 TRENTO (TN)

TEL. 0461 381711 - FAX 0461 912700

CAVIT@CAVIT.IT

WWW.CAVIT.IT

MASTROBERARDINO

Fondata nel primo 1700, è la più antica casa vitivinicola della Campania. Avviata da Antonio Mastroberardino, dopo la seconda guerra mondiale, alla riscoperta delle varietà autoctone campane, approfondisce oggi la loro sperimentazione sotto la guida del figlio, Piero. E il Taurasi Radici testimonia dove si può arrivare con l'aglianico.

Founded at the beginning of the 18th century, it is the most ancient winery in Campania. It all began with Antonio Mastroberardino, then after the Second World War, a recovery of old local varieties started. Today, Antonio's son, Piero, is experimenting with them, and Taurasi Radici proves what aglianico can yield.

创立于18世纪初的Mastroberardino酒庄是Campania地区最古老的酒庄。由Antonio Mastroberardino开始,在二战之后为了恢复Campania耕地多样性,他们的土地实验在他儿子Piero的带领下如今渐入佳境。而Taurasi Radici佳酿也挑战了艾格尼科葡萄制酒的最高境界。

MASTROBERARDINO
Via MANFREDI, 75-81
83042 ATRIPALDA (AV)
TEL. 0825 614111 - FAX 0825 614231
MASTRO@MASTROBERARDINO.COM
WWW.MASTROBERARDINO.COM



TAURASI RISERVA

Uve: aglianico 100%
Vinificazione: in acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento: 30 mesi in barriques di rovere francese e in botti di rovere di Slavonia più 36 mesi in bottiglia

Grapes: aglianico 100%
Vinification: in steel at controlled temperature
Aging: 30 months in French-oak and Slavonian-oak barriques, then 36 months in bottle

原料葡萄: 100%艾格尼科葡萄
制酒过程: 在控温下放置于不锈钢桶内
储存发酵: 在法式橡木桶和斯拉沃尼亚橡木桶内放置30个月随后封瓶36个月

MICHELE CHIARLO

Lenta ma irresistibile, l'ascesa di Michele Chiarlo. Partito nel 1956 da Calamandrana commercializzando Barbera e Moscato, appena ha potuto ha cominciato ad acquisire vigneti, selezionando i più vocati, fin quando l'ambizione l'ha portato nel Barolo. E dai 6 ettari acquistati a La Morra nel cru di Cerequio ha tratto un autentico gioiello.

Michele Chiarlo's success was slow but irresistible. He began in 1956 in Calamandrana, selling Barbera and Moscato, then as soon as he could, he started to purchase vineyards, selecting the most suitable ones, until ambition drove him to Barolo. He produced an authentic jewel from the 15-acre vineyard in La Morra, in the Cerequio cru.

Michele Chiarlo的崛起虽缓慢但却不可阻挡。从在1956年在Calamandrana镇把巴贝拉葡萄和麝香葡萄商业化起步,他一成功就开始收购从最好的耕地上精选的葡萄园并把他的野心带到了巴罗洛。凭借从La Morra收购的6亩地,他成功地把Cerequio的佳酿变成了正统瑰宝。

MICHELE CHIARLO
STRADA NIZZA-CANELLI, 1
4042 CALAMANDRANA (AT)
TEL. 0141 769030 - FAX 0141 769033
CHIARLO@TIN.IT
WWW.CHIARLO.IT



BAROLO CEREQUIO

Uve: nebbiolo 100%

Vinificazione: 15 giorni in grandi tini di rovere
Affinamento: 24 mesi in tonneaux da 700 litri
più 15-16 mesi di bottiglia

Grapes: nebbiolo 100%

Vinification: 15 days in large oak barrels
Aging: 24 months in 700-litres tonneaux, then
15-16 months in bottle

原料葡萄: 100%内比奥洛葡萄

制酒过程: 在橡木大桶内放置15天

储存发酵: 放置在700升大tonneaux桶内24个月
随后封瓶15至16个月

OASI DEGLI ANGELI

Da vigne di oltre 40 anni d'età dall'incredibile densità di 15 mila piante per ettaro, con una resa che arriva al massimo a 250 grammi per ceppo, il Kurni è un montepulciano così concentrato che Eleonora Rossi e Marco Casolanetti, i suoi produttori, riescono a farlo maturare solo dopo un duplice soggiorno nel rovere di barriques nuove.

Kurni is such a concentrated montepulciano that it is ready to drink only after a double period of aging in new oak barriques. Eleonora Rossi and Marco Casolanetti, the winemakers, produce this wine from vines that are over 40 years old, with an incredible vine density, 15000 per hectare, and a maximum yield of 250 grams per plant.

生长在已建立40多年并拥有不可思议的每亩15000棵植物密度的葡萄园并且有着高达每束250克的产量的 Kurni葡萄是蒙特比洽诺葡萄中浓度最高的一种,它的浓度高到它的种植者Eleonora Rossi和Marco Casolanetti要必须在新制橡木桶里酿制两次才能完全成熟。



KURNI

Uve: montepulciano 100%

Vinificazione: 15-20 giorni di fermentazione, 20-25 giorni di maturazione in tini troncoconici per il 60 % e in acciaio inox per il 40 %, senza controllo di temperatura; malolattica in legno in modo naturale

Affinamento: successivamente in due serie di barriques (100 % nuove) di diverse tonnellerie per complessivi 20/22 mesi

Grapes: montepulciano 100%

Vinification: 15-20 days of fermentation, 20-25 days maturation in steel, 60% truncated-conical tanks, 40% with no temperature control; natural malolactic fermentation in wood

Aging: progressively in two series of barriques (100% new) of different sizes for an overall period of 20-22 months

原料葡萄: 100%蒙特比洽诺葡萄

制酒过程: 发酵15至20天, 酿熟20-25天其中60%在截圆锥形桶内完成, 剩余40%在不锈钢桶内完成, 全过程不控温; 在木制容器中自然酸化

储存发酵: 连续在两组不同吨位的木桶(100%新)内放置20至22个月整

OASI DEGLI ANGELI

CONTRADA S. EGIDIO, 50

63064 CUPRA MARITTIMA (AP)

TEL. 0735 778569 - FAX 0735 778569

INFO@KURNI.IT

WWW.KURNI.IT

ORNELLAIA

Creata nel 1981 a Bolgheri da Lodovico Antinori, l'azienda è oggi dei Frescobaldi. Il suo vino nasce in una nicchia ecologica incredibilmente fortunata in cui la dolcezza del clima si sposa con la luminosità dell'atmosfera, in una cantina a impatto zero sull'ambiente: il millesimo 1998 fu proclamato da Wine Spectator miglior vino del mondo.

The winery was created in 1981 in Bolgheri by Lodovico Antinori, and today it belongs to Frescobaldi. The winery has zero environmental impact, its wine is born in an incredibly fortunate oenological niche, where the mildness of the climate meets the luminosity of the atmosphere. The 1998 vintage was declared the best wine in the world by Wine Spectator.

由Lodovico Antinori创建于1981年在Bolgheri镇的酒庄现如今属于Frescobaldi家族。他们的葡萄酒诞生于一种极其幸运的小众品种,这个品种能在一个完全不受外界影响的酒窖内很完美的将顶级甘甜同环境的光线融合在一起:这款1998年份曾被“葡萄酒观察家”评为世界上最好的葡萄酒。

ORNELLAIA
VIA BOLGHERESE, 191 - FRAZIONE BOLGHERI
57022 CASTAGNETO CARDUCCI (LI)
TEL. 056571811 - FAX 0565718230
WWW.ORNELLAIA.COM



ORNELLAIA BOLGHERI SUPERIORE

Uve: cabernet sauvignon: 53%, merlot 39%, cabernet franc 4%, petit verdot 4%

Vinificazione: 10-15 giorni in acciaio inox a temperatura controllata fra 26 e 30°C; malolattica in barriques di rovere (70% nuove e 30% di secondo passaggio)

Affinamento: 12 mesi in barriques, varietà per varietà, in cantina a temperatura controllata, altri 6 mesi, dopo l'assemblaggio, nelle stesse barriques, più 12 mesi in bottiglia

Grapes: cabernet sauvignon: 53%, merlot 39%, cabernet franc 4%, petit verdot 4%

Vinification: 10-15 days in steel at controlled temperature ranging 78-86 F; malolactic fermentation in oak barriques (70% new and 30% second-passage)

Aging: 12 months in barriques, each variety separated, at controlled temperature; another 6 months, after blending, in the same barriques, then 12 months in bottle

原料葡萄: 53%赤霞珠葡萄, 39%梅洛葡萄, 4%品丽珠葡萄, 4%小维度葡萄

制酒过程: 在控温26至30 °C下放置于不锈钢桶内10至15天; 并在橡木桶内酸化 (70%新桶加30%二次使用桶)

储存发酵: 在控温的酒窖中, 将每种酒浆各自放入木桶中放置12个月, 在融合后在同一个木桶内再放置6个月, 最后封瓶12个月

ORSOLANI

La cantina Orsolani, la cui storia risale al 1894, ha svolto un ruolo importante, negli ultimi 30 anni, esplorando le potenzialità dell'erbaluce di Caluso, un vitigno bianco autoctono storicamente usato, per l'elevata acidità delle sue uve, nella produzione di passito. Scoprendo che facendolo fermentare in barrique non nasce più ossidato.

The Orsolani winery, whose history dates back to 1894, played an important role in the past 30 years, exploring the potentiality of erbaluce di Caluso, a local white variety, which was historically used in the production of passito, due to its high acidity. With fermentation in barrique, it is not oxidized anymore.

Orsolani酒庄的历史可以追溯到1894年而且在最近30年间已经完成了一次重要的角色转变,同时为了在生产干葡萄酒时提高葡萄的酸度而挖掘了Caluso地区一种被称作«黎明葡萄»的由来已久的本地白葡萄品种的巨大潜力。同时也发现了把葡萄放在木桶内发酵可以防止葡萄氧化。



SULÈ CALUSO PASSITO

Uve: 100% erbaluce di Caluso

Vinificazione: in botti di rovere costantemente ricolmate per evitare ossidazioni

Affinamento: 3 anni in botte, più 1 anno in bottiglia. Poi si mantiene evolvendosi anche per 100 anni

Grapes: 100% erbaluce di Caluso

Vinification: in oak barrels constantly refilled to avoid oxidation

Aging: 3 years in barrel, then 1 year in bottle. It evolves well even for 100 years

原料葡萄: 100%翠晶干葡萄

制酒过程: 放置于被不断浇淋以防氧化的橡木桶内

储存发酵: 在桶内放置3年随后装瓶1年。之后可以保持不断醇化100年

ORSOLANI

VIA MICHELE CHIESA, 12
10090 SAN GIORGIO CANAVESE (TO)
TEL. 0124 32386 - FAX 0124 450342
INFO@ORSOLANI.IT
WWW.ORSOLANI.IT

PALA

Fondata nel 1950 da Salvatore Pala, padre degli attuali proprietari Enrico e Mario, è un'azienda fortemente legata al territorio cagliaritano, impegnata a valorizzarne i vitigni. Sono addirittura quattro, le varietà autoctone che compongono il suo vino più prestigioso, il S'Arai, che nel 2008 Robert Parker ha giudicato «straordinario».

It was founded in 1950 by Salvatore Pala, father of the current owners Enrico and Mario. The winery is strongly linked to Cagliari with the aim of acknowledging the value of its vines. Indeed, four local varieties make up its most prestigious wine, S'Arai, which Robert Parker judged «extraordinary» in 2008.

由现任庄主Enrico和Mario的父亲 Salvatore Pala始建于1950年的Pala酒庄是一家在一向致力于挖掘葡萄价值的Cagliari土地根深蒂固的酒庄。它最声名远扬的葡萄酒S'Arai由4中本地葡萄所调和而成,它曾在2008年被Robert Parker评价为«无与伦比»。

PALA
VIA VERDI, 7
09040 SERDIANA (CA)
TEL. 070 740284 - FAX 070 5778519
INFO@PALA.IT
WWW.PALA.IT



S'ARAI ISOLA DEI NURAGHI

Uve: cannonau 40%, carignano 30%, bovale 30%

Vinificazione: in acciaio inox

Affinamento: 3 mesi in acciaio inox, 18 mesi in barriques da 225 litri in legno di Allier di media tostatura, più 6 mesi in bottiglia

Grapes: cannonau 40%, carignano 30%, bovale 30%

Vinification: in steel

Aging: 3 months in steel, 18 months in 225-litre barriques made of medium-toasted Allier wood, then 6 months in bottle

原料葡萄: 40%卡诺娜葡萄, 30%卡里尼亚诺葡萄, 30%波瓦雷葡萄

制酒过程: 在不锈钢桶内

储存发酵: 在不锈钢桶内放置3个月, 然后放置于225升大中等烧制Allier木桶内18个月随后封瓶6个月

PALARI

Nel 1990 Salvatore Geraci decise di riportare in vita il vino Faro, prossimo all'estinzione, nella vigna Palari ereditata dai nonni. Una vigna impossibile, con pendenze al 78% ma con un prezioso patrimonio di vitigni rari: con una vinificazione moderna e una maturazione in barrique è nato il Palari, una delle glorie dell'enologia siciliana.

In 1990 Salvatore Geraci decided to recover Faro wine, close to extinction, in his Palari vineyard, which he inherited from his grandparents. It was really hard to cultivate, sloping up to 78%, but it had the precious value of rare vines: Palari was created with a modern vinification and aging in barrique, and it is one of the glories of Sicilian oenology.

在1990年Salvatore Geraci决定在Faro葡萄酒灭绝之前重新带入自己的生活,带入自己从祖父母那里继承过来的Palari葡萄园。这是一家不可思议的葡萄园,它处于的斜坡也会达到78%但却是一座有着很多罕见葡萄品种的宝贵财富:凭借现代化的酿酒程序以及将葡萄放在木桶中逐渐酿熟的技术,西西里葡萄酒界的瑰宝之一Palari在这里诞生。

PALARI AZIENDA AGRICOLA
LOCALITÀ S. STEFANO BRIGA
CONTRADA BARNA
98123 MESSINA (ME)
TEL. 090 6406221
INFO@PALARI.IT
WWW.PALARI.IT



PALARI FARO

Uve: nerello mascalese 70%, cappuccio 15%, nocera circa 10% più altre minori

Vinificazione: in acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento: 18 mesi in barriques prevalentemente nuove

Grapes: nerello mascalese 70%, cappuccio 15%, nocera circa 10%, and some other minor varieties

Vinification: in steel at controlled temperature

Aging: 18 months in barriques, mainly new

原料葡萄: 70%马斯卡斯奈莱洛葡萄, 15%修士奈莱洛葡萄, 约10%诺塞拉葡萄外加少量其他葡萄

制酒过程: 在控温下放置于不锈钢桶内

储存发酵: 在基本新的木桶内放置18个月

PIO CESARE

L'immagine è quella di un'azienda rimasta sempre uguale dal 1881, quando Cesare Pio la creò ad Alba. In realtà Pio Boffa, l'attuale titolare, ha fatto una rivoluzione, ma di velluto: il suo trisnonno non possedeva vigneti e faceva il Barolo assemblando vini di zone diversi, lui ha comprato due importanti tenute e fa il Barolo di un cru, l'Ornato.

The winery is seen as ever changed since 1881, when Cesare Pio created it in Alba. Indeed, Pio Boffa, the present owner, made a subtle revolution: his great-great grandfather did not own any vineyard and produced Barolo blending wines from different areas. Pio Boffa purchased two important estates and made a cru of Barolo, the Ornato.

当Cesare Pio在Alba创立酒庄的时候,人们对它的印象还停留在1881年时一模一样。实际上现任庄主Pio Boffa做了一些小小的改革:他的曾祖父并没有葡萄园而且通过融合不同地区的葡萄酒而制出了巴罗洛酒,随后他受够了两款很重要的土地并且制成了一种佳酿—Ornato。

PIO CESARE
VIA CESARE BALBO, 6
12051 ALBA (CN)
TEL. 0173 440386 - FAX 0173 363680
PIOCESARE@PIOCESARE.IT
WWW.PIOCESARE.IT



BAROLO ORNATO

Uve: 100% nebbiolo

Vinificazione: in acciaio inox

Affinamento: 3 anni e mezzo per l'80% in barriques francesi, per il 20% in botte grande francese

Grapes: 100% nebbiolo

Vinification: in steel

Aging: 3 and a half years in 80% French barriques and 20% French tonneaux

原料葡萄: 100%内比奥洛葡萄

制酒过程: 在不锈钢桶内

储存发酵: 80%在法式木桶内放置3年半, 另外20%置于法式大桶内

PLANETA

Con vigneti a Menfi e Sambuca, a Noto, a Vittoria e sulle pendici dell'Etna, l'azienda Planeta illustra con i suoi vini gran parte della Sicilia. Dell'isola, anche quando son fatti con uve di varietà internazionali come lo Chardonnay, essi hanno personalità e carattere: è il fascino di questo marchio che li rende dei vini di culto.

With vineyards in Menfi and Sambuca, near Noto, in Vittoria, at the feet of Etna, the Planeta winery depicts a great part of Sicily with its wines. Even when they are made of international varieties like Chardonnay, they have the personality and character of the island: it the allure of this native mark that make them renowned wines.

凭借在Menfi, Sambuca, Noto, Vittoria以及在Etna山坡上的葡萄园以及它的葡萄酒, Planeta酒庄代表着西西里大部分地区酒庄的水平。尽管它的酒也有用一些别国品种比如霞多丽葡萄来酿造但还是有着西西里岛独特的个性和特征:也正是Planeta这个品牌的魅力使得这些酒获得了极致崇拜。



CHARDONNAY

Uve: chardonnay 100%

Vinificazione: in barriques al 50% nuove e al 50% di un anno

Affinamento: in barriques di rovere di Allier da 225 litri per metà nuove e per metà di un anno

Grapes: chardonnay 100%

Vinification: in barriques 50% new and 50% first-passage

Aging: in 225-litre Allier oak barriques, half new and half first-passage

原料葡萄: 100%霞多丽葡萄

制酒过程: 放置在半新半使用过一年的木桶内
储存发酵: 放置在半新半使用过一年的225升大Allier橡木桶内

PLANETA

CONTRADA DISPENSA

92013 MENFI (AG)

TEL. 091 327965 - FAX 091 6124335

PLANETA@PLANETA.IT

WWW.PLANETA.IT

PODERE POGGIO SCALETTE

L'azienda è stata creata nel 1991 da Vittorio Fiore, uno degli enologi che hanno fatto il Rinascimento enologico italiano e che qui ha concentrato l'esperienza d'una vita. Ampliato nel '96, Poggio Scalette adesso fa due vini, ma uno solo, Il Carbonaione, nasce dalle viti del cru: viti di autentico sangiovese di Lamole piantate 70 anni fa.

The winery was created in 1991 by Vittorio Fiore, one of the winemakers who took part in the Italian Oenological Renaissance. Here, he concentrated the expertise of a lifetime. Then estate was extended in 1996, now Poggio Scalette produces two wines, but only one, Il Carbonaione, comes from the vine of the cru, an authentic Lamole clone of sangiovese, planted 70 years ago.

这家酒庄由曾经领导了意大利葡萄酒界复兴运动的酒学家之一Vittorio Fiore始建于1991年并且他将他毕生的精力倾注于此。在1996年扩张过一次的Poggio Scalette酒庄现在主要生产两种葡萄酒,但只有其中之一的Il Carbonaione酿造使用的是制作佳酿的葡萄:70年前种植的来自Lamole的正宗桑娇维塞葡萄。

PODERE POGGIO SCALETTE
VIA BARBIANO, 7 - LOC. RUFFOLI
50022 GREVE IN CHIANTI (FI)
TEL. 055 85 46108 - FAX 055 85 46589
INFO@POGGIOSCALETTE.IT
WWW.POGGIOSCALETTE.IT



IL CARBONAIONE

Uve: sangiovese 100%
Vinificazione: 7-15 giorni in acciaio inox e in cemento
Affinamento: 15 mesi in tonneau da 350 litri (50% nuovi) di rovere francese

Grapes: sangiovese 100%
Vinification: 7-15 days in steel and in cement
Aging: 15 months in 350-litre French-oak tonneaux (50% new)

原料葡萄: 100%桑娇维塞葡萄
制酒过程: 在不锈钢和水泥桶内放置7至15天
储存发酵: 放置在半成新的350升大法式橡木Tonneaux桶内15个月

PODERI BOScareLLI

Fondata nel 1962 da Egidio Corradi e gestita oggi dalla famiglia genovese De Ferrari, l'azienda possiede 12 ettari e mezzo di vigneto sulla collina di Cervignano, nel versante sud-orientale di Montepulciano, che coltiva a sangiovese, localmente chiamato prugnolo gentile. Il Vino Nobile più famoso che ne ricava è il Nocio dei Boscarelli.

The winery was founded in 1962 by Egidio Corradi and today it is managed by De Ferrari family, coming from Genoa. It owns a 32-acre vineyard on the hill of Cervignano, in the south-eastern part of Montepulciano, planted with Sangiovese, locally called prugnolo gentile. The most famous Vino Nobile di Montepulciano is Nocio dei Boscarelli.

由Egidio Corradi始建于1962年现由热那亚家族De Ferrari执掌的酒庄在位于蒙特普齐亚诺东南坡上的Cervignano岭上坐拥12亩半葡萄园，种植着在当地被称为普鲁诺阳提的桑娇维塞葡萄。这里出产的最出名的“贵族酒”就是Nocio dei Boscarelli。



NOCIO DEI BOScareLLI

Uve: prugnolo gentile (sangiovese) 100%
 Vinificazione: 20 giorni in tino tronco-conico
 Affinamento: 12 mesi in tonneaux da 5 hl (10% nuovi) e 12 mesi in botte da 15 hl

Grapes: prugnolo gentile (sangiovese) 100%
 Vinification: 20 days in truncated-conical tanks
 Aging: 12 months in 5000-litre tonneaux (10% new) and 12 months in 1500-litre barrels

原料葡萄: 100%普鲁诺阳提葡萄
 制酒过程: 在不锈钢容器内先发酵10天而后再浸渍10天
 储存发酵: 在500升至1000升的Allier和斯拉沃尼亚橡木桶内放置18到24个月而后在瓶内放置3到65个月

BOScareLLI

VIA DI MONTENERO, 28 - FRAZ. CERVOGNANO
 53040 MONTEPULCIANO (SI)
 TEL. 0578 767277 - FAX 0578 766882
 INFO@PODERIBOScareLLI.COM
 WWW.PODERIBOScareLLI.COM

PODERI COLLA

Con sede e vigneti a San Rocco Seno d'Elvio, frazione d'Alba, e poderi a Barbaresco e Monforte, la famiglia Colla ha creato nel 1994 la propria azienda familiare, mettendo a frutto le competenze di ciascuno con una impostazione comune, ispirata al classicismo, che è evidente nel colore tenue e nella finezza tannica del Barolo Dardi Le Rose.

The Colla family created their own family estate in 1994, located in San Rocco Seno d'Elvio, near Alba, where they have their headquarter and part of the vineyards, which are also in Barbaresco and Monforte. They exploited the competences of everyone with a common planning, inspired by classicism and noticeable in the light colour and fine tannins of Barolo Dardi Le Rose.

总部和葡萄园坐落在Alba片区San Rocco Seno d'Elvio以及拥有在Barbaresco和Monforte的小农场的Colla家族在1994年创建了他们自己的家族企业,同时受以轻柔色彩和Barolo Dardi Le Rose的鞣制精妙为特征的古典主义启发,使每个拥有相同配置的葡萄园和农场的竞争力得到长足进步。

PODERI COLLA

SAN ROCCO SENO D'ELVIO, 82
12051 ALBA (CN)
TEL. 0173 290 148 - FAX 0173 441498
INFO@PODERICOLLA.IT
WWW.PODERICOLLA.IT



BAROLO BUSSIA

Uve: 100% nebbiolo

Vinificazione: 12/15 giorni in vasche di cemento alla temperatura massima di 30°, malolattica completa prima dell'inverno

Affinamento: 24/28 mesi in botti di rovere di Slavonia

Grapes: 100% nebbiolo

Vinification: 12/15 days in cement casks at a maximum temperature of 84 F, having malolactic fermentation completed before winter

Aging: 24/28 months in Slavonian oak barrels

原料葡萄: 100%内比奥洛葡萄

制酒过程: 在环境温度不超过30°C下放置在水泥池内12至15天,在冬天前完全酸化完毕

储存发酵: 置于斯拉沃尼亚橡木桶内24至28个月

PRODUTTORI SAN MICHELE APPIANO

Le sorti della Cantina, nata oltre 100 anni fa, cambiarono nel 1977, quando l'enologo Hans Terzer decise che le uve non sarebbero più state pagate in base alla quantità ma al potenziale qualitativo. Nacque così la linea Sanct Valentin, con un Sauvignon che è l'unico vino premiato con 3 bicchieri dal Gambero Rosso per 13 anni consecutivi.

With over 100 years of history, the destiny of the winery changed in 1977, when the winemaker Hans Terzer decided that the grapes would have been paid on the basis of their quality potential, and not on quantity anymore. So, Sanct Valentin line was created with a Sauvignon, the only wine awarded with 3 glasses by Gambero Rosso for 3 years in a row.

1977年, 当葡萄酒酿造者Hans Terzer发现葡萄的价值不再由它的产量而是由它的特质潜力所决定时, 拥有100多年历史的酒庄的命运就此改变。伴着一款唯一连续13年被Gambero Rosso评为3酒杯的赤霞珠葡萄酒, Sanct Valentin系列就此诞生。

PRODUTTORI S. MICHELE APPIANO
VIA CIRCONVALLAZIONE, 17/19
39057 APPIANO (BZ)
TEL. 0471 664466 - FAX 0471 660764
KELLEREI@STMICHAEL.IT
WWW.STMICHAEL.IT



SAUVIGNON SANCT VALENTIN

Uve: sauvignon 100%

Vinificazione: il 78% in acciaio inox, il 12% in botti piccole e grandi

Affinamento: fino ad aprile sui lieviti in acciaio inox (il 12% in botti piccole e grandi)

Grapes: Sauvignon 100%

Vinification: 78% in steel, 12% in small and large barrels

Aging: on its lees until April, in steel (12% in small and large barrels)

原料葡萄: 100%赤霞珠葡萄

制酒过程: 78%置于不锈钢容器内。另外12%放置于大瓶小瓶内进行发酵和酿制
储存发酵: 放入成熟酵母保存至4月底。12%放置于大瓶小瓶内进行发酵和酿制

RENATO KEBER

Le sue vigne si estendono per 13 ettari sulle colline di Zegla Plessiva e Renato Keber, enologo oltre che proprietario dell'azienda che porta il suo nome, si muove in equilibrio fra tradizione e innovazione. Il vino che meglio illustra la sua ricerca d'armonia è il Beli Grici, assemblaggio di quattro tipi d'uve autoctone e internazionali.

His 13-acre vineyards are situated on the hills of Zegla Plessiva. On a balance between tradition and innovation, Renato Keber, winemaker and owner of the estate, named after him, is always seeking harmony. The best representative wine of his philosophy is Beli Grici, blend of four types of local and international grapes.

在他的葡萄园在Zegla Plessiva的山峰上拓展了13亩之后,葡萄酒酿造者兼以他自己的名字命名的企业的拥有者Renato Keber在传统和创新中找到了完美的平衡点。其中完美诠释了他对于和谐平衡的追求的一款葡萄酒便是由4种本地和国际品种的葡萄混制而成的Beli Grici。

RENATO KEBER
LOCALITÀ ZEGLA, 15
34071 CORMONS (GO)
TEL. 0481 639844 - FAX 0481 61196
RENATOKEBER@LIBERO.IT
WWW.REANTOKEBER.COM



COLLIO BIANCO BELI GRICI

Uve: pinot bianco 50%, pinot grigio 30%, ribolla gialla 20%

Vinificazione: varietà per varietà in botti da 500-2000 litri e in fusti tronco conici da 2500 litri

Affinamento: 12 mesi nelle botti in cui è avvenuta la fermentazione, 12/24 mesi in acciaio inox dopo l'assemblaggio delle varietà

Grapes: pinot bianco 50%, pinot grigio 30%, ribolla gialla 20%

Vinification: separate varieties, in 500-litre and 2000-litre barrels, and 2500-litre truncated-conical tanks

Aging: 12 months in the same barrels where fermentation occurred; 12-24 months in steel after blending of the varieties

原料葡萄: 50%白皮诺葡萄, 30%灰皮诺葡萄, 20%黄丽波拉葡萄

制酒过程: 在500升到2000升的桶以及2500升起得截圆锥形桶内进行发酵和酿制

储存发酵: 在桶内12月。各种类成品融合后置于不锈钢水池内12到24个月

RIVERA

Fu negli anni 50 del 1900 che Sebastiano de Corato fondò, nella tenuta comprata dal nonno, l'azienda vinicola Rivera, che, proponendo il vino in bottiglia, diventò subito il punto di riferimento più importante dell'enologia nella Puglia settentrionale. E a ragione: la Riserva il Falcone, oggi di moda, fu prodotta per la prima volta nel 1950.

In the 1950's Sebastiano de Corato founded the Rivera winery in the estate that his grandfather purchased. Selling wines in bottle, it soon became the most important reference for wine commerce in the Northern part of the Apulia region. Indeed, the well-known Riserva il Falcone was produced for the first time in 1950.

早在20世纪50年代由Sebastiano de Corato在他祖父购来的土地上创立的酒庄Rivera就开始供应瓶装葡萄酒了,这使得酒庄立刻成为了当时Puglia北部最重要的酿酒精炼点。同时也能合理解释:现在也很时髦的 Riserva il Falcone早在1950年就已问世。

RIVERA

CONTRADA RIVERA S.P. 231, KM 60,500
70031 ANDRIA (BT)
TEL. 0883 569501 - FAX 0883 569575
INFO@RIVERA.IT
WWW.RIVERA.IT



IL FALCONE

Uve: nero di Troia 70%, montepulciano 30%
Vinificazione: 15 giorni in acciaio inox con delestage
Affinamento: 14 mesi in legno francese, metà barrique e metà botti da 30 ettolitri

Grapes: nero di Troia 70%, montepulciano 30%
Vinification: 15 days in steel with delestage
Aging: 14 months in half French barriques, half French 3000-litre barrels

原料葡萄: 70%黑托雅葡萄, 30%蒙特比洽诺葡萄

制酒过程: 置于不锈钢桶内15天并进行翻动搅拌

储存发酵: 在法式木桶内放置14个月, 一半一半放置在3000升起的木桶和大桶内

ROCCHHE DEI MANZONI

Scomparso nel 2007, Valentino Migliorini era un personaggio fuori del comune, vignaiolo per passione dopo essere stato ristoratore a Caorso (con una stella Michelin). Innovatore pronto a sempre nuove esperienze, era però orgoglioso dei cinque cru di Barolo che vinificava in selezione. Soprattutto del Pianpolvere Soprano, l'ultimo acquisito.

Valentino Migliorini passed away in 2007, and he was an uncommon character: passionate winemaker, previously he was a restaurateur in Caorso (one star Michelin). Innovator, always ready for new experiences, he was proud of his five cru of Barolo from which he produced his Barolo selections. Especially the last one, Pianpolvere Soprano.

在2007年不幸离世的Valentino Migliorini曾是一个葡萄酒界的外行, 在因为热情而成为葡萄酒酿造者之前他曾经在Caorso经营着一家米其林一星饭店。身为为全新体验而时刻准备着得创新者, 他曾经对五款精选酿制的Barolo佳酿深以为傲, 尤其是最后一个酿成的Pianpolvere Soprano。

ROCCHHE DEI MANZONI
LOCALITÀ MANZONI SOPRANI, 3
I 2065 MONFORTE D'ALBA (CN)
TEL. 0173 78421 - FAX 0173 787161
INFO@ROCCHHEDEIMANZONI.IT
WWW.BAROLOBIG.COM



BAROLO PIANPOLVERE SOPRANO BUSSIA RISERVA 7 ANNI

Uve: nebbiolo da Barolo 100%
Vinificazione: 25/30 giorni in acciaio inox
Affinamento: 48 mesi in barriques nuove

Grapes: nebbiolo da Barolo 100%
Vinification: 25/30 days in steel
Aging: 48 months in new barriques

原料葡萄: 100%巴罗洛出产内比奥洛葡萄
制酒过程: 在不锈钢桶内放置25至30天
储存发酵: 在新制木桶内放置48个月

SAN FELICE

Pur essendo un'impresa di grandi dimensioni e appartenendo alla compagnia di assicurazioni Ras, nel 1968 l'Agricola San Felice, precedendo il Tignanello, creò con il Vigorello, sangiovese affinato in barrique, un antesignano dei SuperTuscan. Ma d'insolita personalità è anche un suo vino tradizionale: Poggio Rosso, ch'è un Chianti Classico.

In spite of being a large company, belonging to RAS insurance company, in 1968, before Tignanello, Agricola San Felice created Vigorello, sangiovese aging in barrique, a forerunner of SuperTuscan wines. Its wine, Poggio Rosso, a Chianti Classico, is a traditional wine with uncommon personality.

为了成为一家大规模企业并且加入保险公司Ras旗下, Agricola San Felice于1968年就在Tignanello之前创制了Vigorello, 这是一款在木桶中精制出的桑娇维塞葡萄酒同时也是「超级托斯卡纳」的前身。但另一款他家的传统葡萄酒也颇得其精髓: 就是身为一款Chianti Classico的Poggio Rosso。

SAN FELICE

LOCALITÀ SAN FELICE
53019 CASTELNUOVO BERARDENGA (SI)
TEL. 0577 399226 - FAX 0577 359223
INFO@AGRICOLASANFELICE.IT
WWW.AGRICOLASANFELICE.IT



POGGIO ROSSO CHIANTI CLASSICO RISERVA

Uve: sangiovese 80%, colorino 10%, pignitello 10%

Vinificazione: 20-25 giorni in acciaio inox a temperatura controllata di 28 -30° C

Affinamento: 20 mesi in botti di rovere francese da 500 litri, più 15 mesi in bottiglia

Grapes: sangiovese 80%, colorino 10%, pignitello 10%

Vinification: 20-25 days in steel at controlled temperature ranging 82-86 F

Aging: 20 months in 500-litre French-oak barrels, then 15 months in bottle

原料葡萄: 80%桑娇维塞葡萄, 10%科罗里诺葡萄, 10%普尼特罗葡萄

制酒过程: 在控温28至30 °C下置于不锈钢桶内20至25天

储存发酵: 500升起放置于法式橡木桶内20个月随后装瓶15个月

SCACCIADIAVOLI

È modernissima, l'azienda, dei fratelli Pambuffetti, eppure è una delle più antiche di Montefalco, come testimonia la sua cantina, costruita a metà 1800 e adeguata ai tempi da una razionale ristrutturazione. Più del motto «Sola fides» riportato in etichetta, però, quel che s'avverte nel suo Sagrantino è una decisa volontà di eccellere.

Pambuffetti brothers' estate is very modern, yet it is one of the most ancient in Montefalco, as its winery proves: it was built in mid-1800s and renovated to a modern winery. In its Sagrantino one can find a strong will of excellence, more than its motto «Sola fides» on the label.

这家Pambuffetti兄弟的酒庄非常现代化并且从它的建于19世纪中但通过合理改造而与时俱进的酒庄来看仍然是蒙泰法尔科最古老的酒庄之一。不仅仅是带到酒庄的格言«Sola fides»,一并在它Sagrantino葡萄酒中闪现的还有一种对于卓越品质的孜孜追求。



MONTEFALCO SAGRANTINO

Uve: sagrantino 100%

Vinificazione: 10 giorni in tino tronco-conico di legno francese

Affinamento: 24 mesi in barriques e botti da 30 ettolitri

Grapes: sagrantino 100%

Vinification: 10 days in French-oak truncated-conical tanks

Aging: 24 months in barriques and 3000-litre barrels

原料葡萄: 100%塞格兰蒂诺葡萄

制酒过程: 在法式木制截圆锥形桶内放置10天
储存发酵: 3000升起放置在木桶和大桶内24个月

SCACCIADIAVOLI

LOCALITÀ CANTINONE, 31

06036 MONTEFALCO (PG)

TEL. 0742 371210 - FAX 0742 378272

SCACCIADIAVOLI@TIN.IT

WWW.SCACCIADIAVOLI.IT

SCUBLA

Il vigneto è piccolo, 12 ettari fra proprietà e affitto, e Roberto Scubla l'ha rilevato nel 1991 ma a dispetto della scarsa dimensione in questi vent'anni o poco più è diventato un protagonista della vitivinicoltura dei Colli Orientali del Friuli. Tra i vini che gli hanno permesso di affermarsi il più intrigante è un passito, il Cràtis.

The vineyard is small, 30-acres of which part is owned and part is leased; Roberto Scubla purchased it in 1991. In spite of the small dimension, in twenty years or so, it has played a major role in the viticultural area of Colli Orientali del Friuli. Among the wines that allowed Scubla to become renowned, the most intriguing is a passito, Cràtis.

酒庄占地很小, 只有12亩并且还是租赁的, Roberto Scubla在1991年正式把它收购了过来而且在这二十多年里酒庄虽小但是仍然成为了弗留利东部丘陵地区酿酒业中的主角。在众多酒庄的招牌酒中最值得一提的是一款干酿Cràtis。

SCUBLA

VIA ROCCA BERNARDA, 22
33040 IPLLIS DI PREMARIACCO (UD)
TEL. 0432 716258 - FAX 0481 99153
INFO@SCUBLA.COM
WWW.SCUBLA.COM



CRÀTIS

Uve: verduzzo friulano 100%

Vinificazione: appena prima di Natale, in barriques di rovere francese, metà nuove, metà di secondo passaggio, dopo aver fatto passare le uve su graticcio

Affinamento: un mese in barriques; poi, per conservare al vino una parte degli zuccheri naturali, la lenta fermentazione viene arrestata mediante un esclusivo sistema di raffreddamento delle barriques

Grapes: verduzzo friulano 100%

Vinification: just before Christmas, in French-oak barriques, half new, half second-passage, after grapes have dried on straw mats

Aging: one month in barriques; then, to keep some of the natural sugars of the wine, the slow fermentation is stopped through a particular cooling system of the barriques

原料葡萄: 100%弗留利维多佐葡萄

制酒过程: 在把葡萄于网格上酿干后圣诞节前时放置于半新半二次使用的法式橡木桶内
储存发酵: 在木桶内放置1个月; 随后为了保留葡萄酒里一部分自然糖分, 会有一段通过木桶内独特的冷却系统进行的缓慢发酵过程

SERGIO MOTTURA

Di proprietà della famiglia Mottura dal 1933, negli anni 60 la tenuta è passata dalla mezzadria alla conduzione diretta con una iniezione di cultura e di ricerca: l'individuazione e la selezione di tre cloni di grechetto nei 37 ettari di vigneto in proprietà, per esempio, ha fatto fare un clamoroso salto di qualità ai bianchi dell'azienda.

The Mottura family owns the estate since 1933: in the 1960s the estate moved from sharecropping to direct cultivation with the boost of culture and research. For instance, the identification and selection of three clones of grechetto in its 92-acre vineyard achieved a great improvement in the quality of the white wines of the winery.

在1933年起就归Mottura家族所有的土地上,在六十年代一剂文化和探索的强心针下完成了从共耕到直系管理的转变;举例来说,在37亩私有葡萄园内的三种克隆格莱切多葡萄的精选和个性化使得酒庄的白葡萄酒产生了质的飞跃。

SERGIO MOTTURA

LOCALITÀ POGGIO DELLA COSTA, 1
01020 CIVITELLA D'AGLIANO (VT)
TEL. 0761 914533 - FAX 0761 1810100
VINI@MOTTURASERGIO.IT
WWW.MOTTURASERGIO.IT



GRECHETTO LATOUR A CIVITELLA

Uve: grechetto 100%

Vinificazione: 20 giorni in acciaio inox

Affinamento: 9 mesi in barriques usate e 6 mesi in acciaio inox, più 12 mesi in bottiglia

Grapes: grechetto 100%

Vinification: 20 days in steel

Aging: 9 months in barriques not new, and 6 months in steel, then 12 months in bottle

原料葡萄: 100%格莱切多葡萄

制酒过程: 在不锈钢桶内放置20天

储存发酵: 在旧木桶内放置9个月随后不锈钢桶内放置6个月随后封瓶12个月

SPADAFORA

La tenuta è di proprietà dei principi Spadafora da svariate generazioni ma l'azienda si può dire sia nata soltanto nel 1993, quando Francesco Spadafora decise di trasformare le proprie uve in vino e di commercializzarlo con il proprio marchio. Ma il vitigno che le ha dato il successo lo aveva impiantato suo padre, don Pietro: è il syrah.

The estate has been a property of Prince Spadafora family for various generation, but the winery was created only in 1993, when Francesco Spadafora decided to make wine out of his own grapes, to be marketed with his own brand. The vine that made it successful had been planted by his father, don Pietro: it is syrah.

这块土地是Spadafora王子的财产已经过了好几代了但是酒庄却只能说诞生于1993年,那时 Francesco Spadafora决定把自己的葡萄制成葡萄酒并冠以自己的品牌出售。但是给他带来成功的西拉葡萄确是由他的父亲开始种植的。

SPADAFORA DEI PRINCIPI DI SPADAFORA
VIA AUSONIA, 90
90146 PALERMO (PA)
TEL. 091 514952 - FAX 091 6703360
INFO@SPADAFORA.COM
WWW.SPADAFORA.COM



SOLE DEI PADRI

Uve: syrah 100%

Vinificazione: 25 giorni in acciaio inox a temperatura compresa tra 24° e 28° C

Affinamento: un anno per il 40% in vasca d'acciaio, il 40% in botte da 250 litri, il 20% in barriques di 1° e 2° anno

Grapes: syrah 100%

Vinification: 25 days in steel at controlled temperature ranging 75-82 F

Aging: one year, 40% in steel vat, 40% in 250-litre barrel, 20% in first and second-passage barriques

原料葡萄: 100%西拉葡萄

制酒过程: 在控温24至28 °C下放置在不锈钢桶内25天

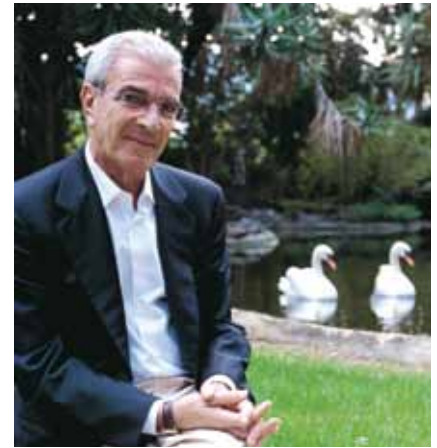
储存发酵: 40%放置在铁池里, 40%放置在250升大桶里, 另外20%放置在第一年和第二年新制木桶内, 一起放置1年

TASCA D'ALMERITA

Il conte Giuseppe Tasca, padre di Lucio, attuale proprietario di Regaleali, è stato un pioniere: nel coltivare le viti a spalliera, nel ridurre la resa dei vigneti per incrementare la qualità, nel valorizzare i vitigni autoctoni. Difatti per il Rosso del Conte, di successo ancor oggi, puntò sul nero d'Avola quando non era affatto di moda.

Count Giuseppe Tasca, father of Lucio, who is the current owner of Regaleali, was a pioneer: in the cultivation of wire-trained vines, in reducing yields per acre to improve quality, in giving value to local grapes. Indeed, he used nero d'Avola long before it became popular, to create Rosso del Conte, still successful today.

现任Regaleali的所有者Lucio的父亲, Giuseppe Tasca伯爵, 曾是一个业界先锋: 在墙树上种植葡萄方面, 在为了提高质量而压低葡萄园的利润方面 也在将本地葡萄园价值最大化方面。可以确定的是对于现在仍然成功的Rosso del Conte来说最重要的莫过于完全和流行不沾边的黑达沃拉葡萄的使用。



ROSSO DEL CONTE

Uve: nero d'Avola 62%, altre uve rosse 38%
Vinificazione: 20 giorni in acciaio inox da 20°C a 28°C

Affinamento: 18 mesi in barriques di Allier e Tronçais, 100% nuove

Grapes: nero d'Avola 62%, altre uve rosse 38%
Vinification: 20 days in steel at controlled temperature ranging 68-82 F

Aging: 18 months in Allier and Tronçais barriques, 100% new

原料葡萄: 62%黑达沃拉葡萄, 38%其他红葡萄
制酒过程: 在20至28 °C下放置在不锈钢桶内20天

储存发酵: 放置在100%新制Allier和Tronçais木桶内18个月

TASCA D'ALMERITA
CONTRADA REGALEALI
90020 SCLAFANI BAGNI (PA)
TEL. 091 6459711 - FAX 091 426703
INFO@TASCADALMERITA.IT
WWW.TASCADALMERITA.IT

TEDESCHI

Continua innovazione a favore della qualità ma nel rispetto assoluto per la tradizione: è con questa filosofia che Renzo Tedeschi guida con i figli Antonietta, Sabrina e Riccardo l'azienda, marchio storico della Valpolicella, alla realizzazione di vini strutturati ma armonici ed eleganti. Che hanno il loro vertice nell'Amarone Monte Olmi.

Constant innovation in favour of quality, with absolute respect for tradition: it is with this philosophy that Renzo Tedeschi leads the winery with his children, Antonietta, Sabrina and Riccardo. It is an historic mark of Valpolicella, committed to the making of wines with structure, yet harmonic and elegant. The top one is Amarone Monte Olmi.

继续着为了更高质量而创新同时也对传统保持绝对的尊重: 这就是Renzo Tedeschi同他的儿女们Antonietta, Sabrina以及Riccardo管理在Valpolicella地区算是老牌的酒庄并酿制改良过但依然醇厚高雅的葡萄酒的哲学。这也是蕴含在他们在Amarone Monte Olmi的混制中的哲学。

TEDESCHI

VIA G. VERDI, 4 - FRAZ. PEDEMONTE
37029 SAN PIETRO IN CARIANO (VR)
TEL. 045 7701487 - FAX 045 7704239
TEDESCHI@TEDESCHIWINES.COM
WWW.TEDESCHIWINES.COM



CAPITEL MONTE OLMI AMARONE CLASSICO

Uve: corvina 30%, corvinone 30%, rondinella 30%, oseleta, negrara, dindarella, croatina e forselina 10%

Vinificazione: 40 giorni in acciaio inox dopo 4 mesi di appassimento delle uve

Affinamento: 4 anni in botti di rovere di Slavonia da 30 ettolitri

Grapes: corvina 30%, corvinone 30%, rondinella 30%, oseleta, negrara, dindarella, croatina and forselina 10%

Vinification: 40 days in steel, after 4 months of drying of the grapes

Aging: 4 years in 3000-litre Slavonian oak barrels

原料葡萄: 30%科维纳葡萄, 30%科维诺尼葡萄, 30%罗蒂内拉葡萄, 10%奥塞莱塔葡萄, 奈格拉拉葡萄, 丹达尔拉葡萄, 科罗帝纳葡萄和弗塞丽娜葡萄

制酒过程: 在葡萄酿干4个月后放置在不锈钢桶内40天

储存发酵: 放置在3000升大的斯拉沃尼亚橡木大桶内4年

TENIMENTI CONTI BORGHINI BALDOVINETTI

La vitivinicoltura fa parte della storia dei Conti Borghini Baldovinetti de' Bacci: fu vendendo un vigneto che un loro avo finanziò i decori della cappella di famiglia, dipinti da Piero della Francesca. Solo nel 1950, però, è nata la loro azienda agricola. Che accanto ai vini della tradizione produce un SuperTuscan insolito come l'Armaiolo.

Viticulture is part of the Conti Borghini Baldovinetti de'Bacci's history: one of the ancestors sold a vineyard and financed the decoration of the family chapel, depicted by Piero della Francesca. The winery was created only in 1950: along with traditional wines, it produced also an uncommon SuperTuscan such as Armaiolo.

葡萄园算是Borghini Baldovinetti de' Bacci伯爵家族的一部分: 他们祖先曾经出售一块葡萄园用来资助塑造曾被Piero della Francesca描绘过的家族礼拜堂荣耀。就在1950年, 他们的家族农业企业诞生, 并开始生产一款非凡的同传统葡萄酒很接近的“超级托斯卡纳”葡萄酒Armaiolo。



ARMAIOLO

Uve: sangiovese 50 %, petit verdot 50%

Vinificazione: 18-20 giorni in acciaio inox a temperatura controllata (28°C); malolattica in tonneau di rovere troncoconiche

Affinamento: 18 mesi in barriques di rovere francese da 500 lt più 12 mesi in bottiglia

Grapes: sangiovese 50 %, petit verdot 50%

Vinification: 18-20 days in steel at controlled temperature (82 F); malolactic fermentation in truncated-conical oak tonneaux

Aging: 18 months in 500-litre French-oak barriques, then 12 months in bottle

原料葡萄: 50%桑娇维塞葡萄, 50%小维度葡萄
制酒过程: 在控温28 °C下放置在不锈钢桶内18至20天; 并且在截圆锥形橡木tonneaux桶内酸化完毕

储存发酵: 放置在500升大的法式橡木桶内18个月随后封瓶12个月

TENIMENTI CONTI BORGHINI
BALDOVINETTI DE BACCI
VIA DI SAN FABIANO, 33
52100 AREZZO (AR)
TEL. 0575 24566 - FAX 0575 370368
INFO@FATTORIASANFABIANO.IT
WWW.FATTORIASANFABIANO.IT

TENUTA SAN GUIDO

È nato qui, da una geniale intuizione del marchese Mario Incisa della Rocchetta, il leggendario Sassicaia, a base di cabernet sauvignon quando la varietà non aveva cittadinanza in Toscana; maturato in barrique un quarto di secolo prima che diventasse di moda. Ha fatto la fortuna della Maremma ed è il vino italiano più conosciuto nel mondo.

The legendary Sassicaia - with a base of cabernet sauvignon, aging in barriques - was born here, from a genial intuition of Mario Incisa della Rocchetta, when the variety was not cultivated in Tuscany, 25 years before it became popular. It made Maremma renowned and it is the most known Italian wine worldwide.

因侯爵Mario Incisa della Rocchetta天才灵感而诞生在这里的传奇的Sassicaia葡萄酒是在赤霞珠葡萄还没在托斯卡纳生根发芽时由此种葡萄酿制而成的;并且在它开始流行之前25年就已经在木桶内开始酿制了。它成就了Maremma并且是世界上最广为人知的意大利葡萄酒。

TENUTA SAN GUIDO
 LOC. LE CAPANNE, 27
 57022 BOLGHERI (LI)
 TEL. 0565 762003 - FAX 0565 762017
 INFO@SASSICAIA.COM
 WWW.SASSICAIA.COM



SASSICAIA

Uve: cabernet sauvignon 85%, cabernet franc 15%

Vinificazione: in acciaio inox

Affinamento: 24 mesi in barriques di rovere francese

Grapes: cabernet sauvignon 85%, cabernet franc 15%

Vinification: in steel

Aging: 24 months in French-oak barriques

原料葡萄: 85%赤霞珠葡萄, 15%品丽珠葡萄

制酒过程: 在不锈钢桶内

储存发酵: 在法式橡木桶内放置24个月

TENUTA SAN LEONARDO

È la versione italiana degli Châteaux del Médoc, con il vino bandiera (a base di cabernet e merlot) che si identifica nel nome con il cru da cui nasce e con i vini di secondo livello tratti dai vigneti più giovani. Linea, perseguita con rigore dal marchese Carlo Guerrieri Gonzaga, specializzato in enologia a Losanna, premiata dal successo.

It is the Italian version of Châteaux Médoc, with the flagship wine (base cabernet and merlot) named after the native cru, and with minor wines coming from younger vineyards. This line was rigorously pursued by Marquis Carlo Guerrieri Gonzaga, who studied oenology in Losanna, and was awarded with success.

凭借从原生佳酿以及从新兴葡萄园改良过来的二线葡萄酒而获名的“葡萄酒旗帜”(以赤霞珠和梅洛葡萄为原料)是意大利版的Châteaux del Médoc。它的成功就来自于它所特有的一直被Carlo Guerrieri Gonzaga伯爵所孜孜追寻并且在Losanna酿酒界独树一帜的线条纹理。



SAN LEONARDO

Uve: cabernet sauvignon 60%, carmenere 30%, merlot 10%

Vinificazione: e primi mesi di maturazione in tini di cemento

Affinamento: 18-24 mesi in barriques di primo secondo e terzo passaggio più 1 anno in bottiglia

Grapes: cabernet sauvignon 60%, carmenere 30%, merlot 10%

Vinification: first months of maturation in cement tanks

Aging: 18-24 months in first, second and third-passage barriques, then 1 year in bottle

原料葡萄: 60%赤霞珠葡萄, 30%佳美娜葡萄, 10%梅洛葡萄

制酒过程: 在成熟前几个月放置在水泥桶内
储存发酵: 放置于第一第二和第三遍使用的木桶内18至24个月随后封瓶1年

TENUTA SAN LEONARDO
SAN LEONARDO - BORGHETTO A/ADIGE
38060 AVIO (TN)
TEL. 0464 689004 - FAX 0464 682200
INFO@SANLEONARDO.IT
WWW.SANLEONARDO.IT

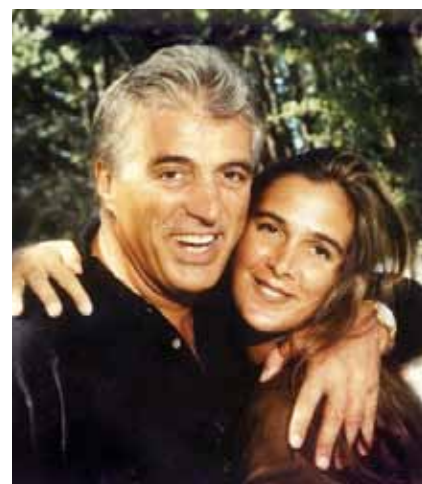
TENUTA SETTE PONTI

Impiantata nel 1935 dai principi Savoia-Aosta, si chiama Vigna dell'Impero il miglior appezzamento della tenuta che Antonio Moretti, imprenditore della moda, ha ereditato nel 1998 dal padre. E lui, da 50 ettari di vigneto che nonostante i nomi pomposi non avevano mai prodotto niente di eccezionale, ha ottenuto un vino di culto, l'Oreno.

The best plot of the estate is called Vigna dell'Impero and it was planted in 1935 by princes Savoia-Aosta. Antonio Moretti, an entrepreneur in the field of fashion, inherited the estate from his father in 1998, and produced an excellent wine, Oreno, from the 125-acre vineyard, which had not yielded anything sensational up to that time, in spite of the glorious names.

由Savoia-Aosta王子始建于1935年的称为Vigna dell'Impero (“帝国的葡萄园”)的酒庄是时尚企业家Antonio Moretti于1998年从他父亲手上继承来的土地最久负盛名的一家。而且正是他从徒有虚名但从未产出过任何优良酒品的50亩葡萄园中酿出了一款火爆的葡萄酒Oreno。

TENUTA SETTE PONTI
LOCALITÀ VIGNA DI PALLINO
52029 CASTIGLION FIBOCCHI (AR)
TEL. 0575 370037 - FAX 0575 431542
TENUTASETTEPONTI@TENUTASETTEPONTI.IT
WWW.TENUTASETTEPONTI.IT



ORENO

Uve: merlot 45%, cabernet sauvignon 40%, petit verdot 15%
Vinificazione: 25 giorni in acciaio inox a temperatura controllata
Affinamento: 18 mesi in barrique francesi di primo passaggio

Grapes: merlot 45%, cabernet sauvignon 40%, petit verdot 15%
Vinification: 25 days in steel at controlled temperature
Aging: 18 months in French first-passage barriques

原料葡萄: 45%梅洛葡萄, 40%赤霞珠葡萄, 15%小维度葡萄
制酒过程: 在控温下不锈钢桶内放置25天
储存发酵: 在第一次使用的法式木桶内放置18个月

TENUTE DEI VALLARINO

L'impresa è stata fondata nel 2002 da Edoardo, Lamberto a Massimiliano Vallarino Gancia, quinta generazione della famiglia più famosa dello spumante italiano, per rinnovare il legame con il mondo del vino piemontese. Dispone di due tenute, la Bricco Asinari a San Marzano e la Ragazzi a Casorzo, ed ha grandi soddisfazioni dal Barbera Nizza.

The winery was founded in 2002 by Edoardo, Lamberto and Massimiliano Vallarino Gancia, fifth generation of the most famous family of producers of Italian spumante, with the purpose of renovating the link with the world of Piedmonte wines. It has two estates, Bricco Asinari in San Marzano and Ragazzi in Casorzo, and it achieves great results with Barbera Nizza.

这家企业由制作意大利汽酒最出名的家族第五代传人Edoardo, Lamberto 与 Massimiliano Vallarino Gancia为了重新建立于皮尔蒙特葡萄酒世界的联系而于2002年成立的。酒庄拥有两块土地, 位于San Marzano的Bricco Asinari和位于Casorzo的Ragazzi, 并且Barbera Nizza也对这家酒庄赞不绝口。

TENUTE DEI VALLARINO
CORSO DELLA LIBERTÀ, 66
I4053 CANELLI (AT)
TEL. 0141 8301 - FAX 0141 835341
INFOGANCIA@GANCIA.IT
WWW.GANCIA.IT



BRICCO ASINARI, BARBERA D'ASTI SUPERIORE NIZZA

Uve: barbera 100%

Vinificazione: in acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento: in botte di rovere da 25 ettolitri e in barriques nuove

Grapes: barbera 100%

Vinification: in steel at controlled temperature

Aging: in 2500-litre oak barrels and in new barriques

原料葡萄: 100%巴贝拉葡萄

制酒过程: 在控温下放置在不锈钢桶内

储存发酵: 放置于250升大的橡木大桶和新木桶中

TENUTE DI AMBROGIO E GIOVANNI FOLONARI

L'azienda è nata nel 2000 quando la famiglia Folonari, storica protagonista della vitivinicoltura italiana, si è scissa in due rami che si sono spartiti i Tenimenti Ruffino. Una delle tenute più importanti toccate ad Ambrogio e a suo figlio Giovanni, decisi a concentrarsi sui vini d'alta gamma, è Nozzole: è lì il cru che dà vita al Pareto.

The winery was born in 2000 when the Folonari family, main character in the history of Italian viticulture, split into two branches and separated the Tenimenti Ruffino. Nozzole is one of the most important estates, and it was appointed to Ambrogio and his son Giovanni, committed to focus on high-quality wines: here, they cultivate the cru Pareto.

酒庄始建于2000年, 与此同时古老的意大利葡萄种植大户Folonari家族分为两支, Ruffino土地就消失其间。被一心专注于高产量葡萄酒的Ambrogio和他的儿子Giovanni所染指的土地中最举足轻重的一块便是Nozzole: 佳酿Pareto就诞生在那里。

TENUTE DI AMBROGIO
E GIOVANNI FOLONARI
VIA DI NOZZOLE, 12
LOCALITÀ PASSO DEI PECORAI
50022 GREVE IN CHIANTI (FI)
TEL. 055 859811 - FAX 055 859823
FOLONARI@TENUTEFOLONARI.COM
WWW.TENUTEFOLONARI.COM



IL PARETO

Uve: cabernet sauvignon 100%

Vinificazione: 15 giorni in acciaio inox a temperatura controllata di 28°C, malolattica in acciaio inox termocondizionato a 22/23°C

Affinamento: 16/18 mesi in barriques di rovere francese parte nuovi e parte di un anno più sei mesi in bottiglia

Grapes: cabernet sauvignon 100%

Vinification: 15 days in steel at controlled temperature at 82 F, malolactic fermentation in temperature-controlled steel at 72/73 F

Aging: 16/18 months in French-oak barriques, part new and part first-passage, then six months in bottle

原料葡萄: 100% 赤霞珠葡萄

制酒过程: 在控温28 °C下放置在不锈钢桶内15天, 在控热22至23°C的不锈钢桶内酸化

储存发酵: 在部分新部分使用一年的法式橡木桶内放置16至18个月, 随后封瓶6个月

TENUTE GUICCIARDINI STROZZI

Cusona, 530 ettari sulle colline di fronte alle torri di San Gimignano, ha più di mille anni di storia. Giudicata azienda agricola modello già nel primo 1900, la sua grande cantina con gallerie sotterranee fu costruita a metà 1800. Esporta dagli anni 70 e non fa soltanto Vernaccia: il suo rosso più originale è un Sangiovese Super Tuscan.

Cusona, 1325-acre estate on the hills facing the towers of San Gimignano, is over 1000 year old. It was already a model of farming at the beginning of the 20th century. Its large cellar with underground corridors was built in mid-1800s. It started to export in the 1970s, and now it produces not just Vernaccia: his most original red wine is a Sangiovese Super Tuscan.

拥有在圣吉米尼亚诺塔正对面的山上的530亩地的Cusona已经有1000多年的历史了。早在1900年初就已经被认作农业企业典范的带地下坑道的大酒庄始建于1800中期。它从70年代开始就已经开始出口酒品而且它也不仅仅制作Vernaccia一款酒: 它的最原始的红酒是一款“超级托斯卡纳”桑娇维塞酒。

TENUTE GUICCIARDINI STROZZI
 Loc. CUSONA, 5
 53037 SAN GIMIGNANO (SI)
 TEL. 0577 950028 - FAX 0577 950260
 INFO@GUICCIARDINISTROZZI.IT
 WWW.GUICCIARDINISTROZZI.IT



SODOLE

Uve: sangiovese 100%

Vinificazione: lunga, in acciaio inox

Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere francese (in parte nuove e in parte di secondo passaggio) più 6 mesi in bottiglia

Grapes: sangiovese 100%

Vinification: long, in steel

Aging: 12 months in French-oak barriques (part new and part second-passage), then 6 months in bottle

原料葡萄: 100%桑娇维塞葡萄

制酒过程: 在不锈钢桶内长时间放置

储存发酵: 在部分新部分二次使用的法式橡木桶内放置12个月随后装瓶6个月

TERREDORA

Creata nel 1978, la Terredora ha dato una svolta alla sua storia nel 1994, quando Walter Mastroberardino, dividendosi dagli altri rami della famiglia, costruì con i figli la sua cantina a Montefusco per controllare l'intero ciclo produttivo. L'azienda, la più grande della Campania, ha nel Taurasi CampoRe il rosso di cui è più orgogliosa.

Created in 1978, Terradora gave a turn to its history in 1994, when Walter Mastroberardino separated from others branches of the family and built his winery with his children, in Montefusco, with the aim of controlling the whole production cycle. The winery - the largest in Campania - prides itself on its red wine, Taurasi CampoRe.

始建于1978年的Terredora酒庄在1994年迎来了它历史上的重大转折点, 那时与家族其他分支分道扬镳的Walter Mastroberardino与他的儿女为了控制内部生产环节在蒙泰富斯科成立自己的酒庄。那个酒庄是Campania地区最大的并且拥有最值得骄傲的Taurasi CampoRe红酒。



CAMPORE TAURASI RISERVA

Uve: aglianico 100%

Vinificazione: 12-14 giorni in acciaio inox, a temperatura controllata, solo nelle annate più favorevoli, selezionando meticolosamente le uve

Affinamento: 30 mesi in barriques di rovere francese, più 12-18 mesi in bottiglia

Grape: aglianico 100%

Vinification: 12-14 days in steel, at controlled temperature, only in fine vintages, carefully selecting the grapes

Aging: 30 months in French-oak barriques, then 12-18 months in bottle

原料葡萄: 100%艾格尼科葡萄

制酒过程: 在控温下放置在不锈钢桶内12至14天, 仅限于精心挑选的最好年份葡萄

储存发酵: 在法式橡木桶内放置30个月随后封瓶12至18个月

TERREDORA

VIA SERRA

83030 MONTEFUSCO (AV)

TEL. 0825 968215 - FAX 0825 963022

INFO@TERREDORA.COM

WWW.TERREDORA.COM

TRAMIN

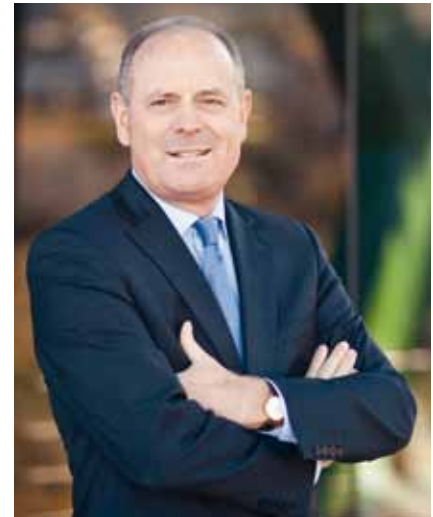
Termeno, in tedesco Tramin, è la patria del Gewürztraminer, ed è logico quindi che questo vitigno aromatico sia il più coltivato dai 280 vignaioli associati nella Cantina Produttori di Termeno, fondata nel 1898 dal parroco Christian Schrott. La cooperativa ne propone numerose versioni, ma di premier cru ce n'è uno soltanto: il Nussbaumer.

Termeno, in German Tramin, is the home of Gewürztraminer, thus it is logical that this aromatic grape variety is the most cultivated by the 280 winemakers associated to Cantina Produttori di Termeno, founded in 1898 by priest Christian Schrott. The cooperative winery produces various distinct versions of Gewürztraminer, with only one premier cru: the Nussbaumer.

Termeno, in tedesco si chiama «Tramin», è la patria del Gewürztraminer e per questo è logico che questa varietà aromatica sia la più coltivata dai 280 vignaioli associati alla Cantina Produttori di Termeno, fondata nel 1898 dal parroco Christian Schrott. La cooperativa vinifica diverse versioni distinte di Gewürztraminer, ma ne propone solo una di premier cru: il Nussbaumer.

TRAMIN

STRADA DEL VINO, 144
39040 TERMENO - TRAMIN (BZ)
TEL. 0471 096633 - FAX 0471 096621
INFO@CANTINATRAMIN.IT
WWW.CANTINATRAMIN.IT



NUSSBAUMER GEWÜRZTRAMINER

Uve: gewürztraminer 100%
Vinificazione: in autoclavi d'acciaio inox a temperatura controllata (18°-20°C)
Affinamento: 8 mesi in acciaio inox più un mese in bottiglia

Grape: gewürztraminer 100%
Vinification: in steel tanks at controlled temperature (64-68 F)
Aging: 8 months in steel, then one month in bottle

原料葡萄: 100%琼瑶浆葡萄
制酒过程: 在控温18至20 °C下放置在不锈钢高压釜中
储存发酵: 在不锈钢桶内放置8个月随后封瓶1个月

TRIACCA

Omonimo del progenitore che fondò l'azienda nel 1897, Domenico Triacca l'ha saputa far crescere fino a farla diventare una delle più importanti, con 45 ettari di vigneto a disposizione, che in Valtellina, dove le pendenze sono estreme e la coltivazione ha costi altissimi, sono davvero molti. Se poi danno vini di classe come il Prestigio...

Domenico Triacca bears the name of his ancestor, who founded the winery in 1897. He managed to extend it until it became one of the most important wineries, with 112-acres of vineyards, a wide lot in Valtellina, where slopes are steep, with very high cultivation cost. And they also yield prestigious wine like Prestigio...

与在1897年始建酒庄的祖先同名的Domenico Triacca很老练地使坐拥45亩葡萄园的酒庄发展成为当地最举足轻重的一个,况且45亩在拥有众多陡坡从而耕种费用极高的Valtellina地区算是非常多的了。随后他们还出产了如同Prestigio这种档次的葡萄酒...



PRESTIGIO

Uve: nebbiolo 100%

Vinificazione: in acciaio inox delle uve lasciate ad appassire per 25-30 giorni in vigna dopo aver reciso i tralci che sorreggono i grappoli

Affinamento: 18 - 20 mesi in barriques per il 50 % nuove e per la metà di secondo passaggio; più 12 mesi in bottiglia

Grapes: nebbiolo 100%

Vinification: in steel, of grapes which are left to dry for 25-30 days in the vineyard, after having cut the canes that hold the bunches

Aging: 18 - 20 months in barriques, 50% new and 50% second-passage; then 12 months in bottle

原料葡萄: 100%内比奥洛葡萄

制酒过程: 在25-30天内葡萄自然在葡萄园里酿干后, 放置不锈钢桶内

储存发酵: 在半新半二次使用的木桶内放置18至20个月, 随后封瓶12个月

TRACCA

VIA NAZIONALE, 121

23030 VILLA DI TIRANO (SO)

TEL. 0342 701352 - FAX 0342 704673

INFO@TRACCA.COM

WWW.TRACCA.COM

UMANI RONCHI

Con 200 ettari di vigneto in proprietà, 30 in affitto e una produzione di 2,8 milioni di bottiglie, ha le dimensioni di un'industria ma è guidata dalla famiglia Bernetti con un'attenzione artigianale alla qualità delle sue bottiglie che ha garantito finora costanza di prodotto e vini di classe. Tra i quali brilla per originalità il Pelago.

With a 500-acre vineyard, 75 of which are leased, and an annual production of 2,8 million bottles, it has the size of an industry, but its managers are the members of the Bernetti family. The handcraft care for the quality of the bottles has guaranteed so far constant products and excellent wines: among those, Pelago shines out for its original character.

葡萄种植面积总占地230亩, 200亩地酒庄所有, 另外30亩为另行租借 年产值达两百八十万瓶。这样一个占地和产量已达到工业化级别的酒庄却还是由Bernetti家族以传统手工业方式经营, 以保持每瓶葡萄酒的统一化的高标准。其中最为瞩目的是Pelago佳酿独特的味道。

UMANI RONCHI
VIA ADRIATICA, 12
60027 OSIMO (AN)
TEL. 071 7108019 - FAX 071 7108859
WINE@UMANIRONCHI.IT
WWW.UMANIRONCHI.COM



PELAGO

Uve: cabernet sauvignon 50%, montepulciano 40%, merlot 10%

Vinificazione: 14-15 giorni in acciaio inox, con lieviti indigeni

Affinamento: 14 mesi in barriques più 12 mesi in bottiglia

Grapes: cabernet sauvignon 50%, montepulciano 40%, merlot 10%

Vinification: 14-15 days in steel, on its lees

Aging: 14 months in barriques, then 12 months in bottle

原料葡萄: 50%赤霞珠葡萄, 40%蒙特比洽诺葡萄, 10%梅洛葡萄

制酒过程: 与原生酵母一同放置于不锈钢桶内14至15天

储存发酵: 放置于木桶内14个月随后封瓶12个月

VALLE DELL'ACATE

Gaetana Jacono, che guida Valle dell'Acate, rappresenta la sesta generazione della famiglia che l'ha fondata, ma è lei, con intraprendenza e sensibilità imprenditoriale, che ne ha fatto una delle realtà più vivaci nel panorama enoico della Sicilia sud-orientale. Difatti ha dato il suo nome, Tané, Gaetana in dialetto, al rosso più innovativo.

Gaetana Jacono, who leads Valle dell'Acate, represents the sixth generation of the family who founded it, but it is thank to her entrepreneurial spirit that the winery is renowned as one of the most active on the oenological scene of south-eastern Sicily. Indeed, she named the most innovative red wine Tané, Gaetana in local dialect.

Gaetana Jacono, Valle dell'Acate酒庄负责人, 酒庄创建家族第六代传人, 正是她, 凭借勇敢的个性和生意人的直觉, 在西西里的东南角建立起了一个充满活力的葡萄酒王国。一如Gaetana的名字在西西里方言中的意思, Tané, 最勇敢的红。



TANÉ

Uve: nero d'Avola 85%, syrah 15%

Vinificazione: in acciaio inox dopo un breve shock termico

Affinamento: 10-12 mesi in barriques nuove di rovere francese più 12-14 mesi in bottiglia

Grapes: nero d'Avola 85%, syrah 15%

Vinification: in steel, after a short thermal shock
Aging: 10-12 months in new French-oak barriques, then 12-14 months in bottle

原料葡萄: 85%黑达沃拉葡萄, 15%西拉葡萄
制酒过程: 在短暂的热冲击后放置在不锈钢桶内

储存发酵: 在新制法式橡木桶内放置10至12个月随后封瓶12至14个月

VALLE DELL'ACATE
CONTRADA BIDINI
97011 ACATE (RG)
TEL. 0932 874166 - FAX 0932 875114
INFO@VALLEDELLACATE.IT
WWW.VALLEDELLACATE.IT

VELENOSI

Fondata nel 1984 da Angela ed Ercole Velenosi, cui si è associato nel 2005 Paolo Garbini, l'azienda è riuscita in un quarto di secolo a qualificarsi a livello d'eccellenza. Si era fatta conoscere con due bianchi da uve di chardonnay, ma in seguito ha preferito puntare sui rossi da uve autoctone e soprattutto su un vitigno, il montepulciano.

Founded in 1984 by Angela and Ercole Velenosi, with the new partner Paolo Garbini in 2005, the winery managed to reach the highest level of excellence in 25 years. It was known for two white wines with chardonnay grapes, but later it focused on the production of red wine, made from local varieties, mostly montepulciano.

1984年由Angela 和Ercole Velenosi 创办, 2005年Paolo Garbini加入, 公司以最高水准的品质走过了25个春秋酒庄最初以两款霞多丽酿造的白葡萄酒而知名, 然后选择以当地葡萄为基本酿造出新的红葡萄酒, 其中最著名的当属蒙特比洽诺酒。



ROGGIO DEL FILARE

Uve: montepulciano 70% sangiovese 30%
 Vinificazione: 28 giorni in acciaio inox
 Affinamento: 12/18 mesi in barriques

Grapes: montepulciano 70% sangiovese 30%
Vinification: 28 days in steel
Aging: 12/18 months in barriques

原料葡萄: 70%蒙特比洽诺葡萄, 30%桑娇维塞葡萄

制酒过程: 在不锈钢桶内放置28天

储存发酵: 在木桶内放置12至18个月

VELENOSI

VIA DEI BIANCOSPINI, 11
 63100 ASCOLI PICENO (AP)
 TEL. 0736 341218 - FAX 0736 346706
 INFO@VELENOSIVINI.COM
 WWW.VELENOSIVINI.COM

VENICA & VENICA

L'immagine dell'azienda di Gianni e Giorgio Venica (ecco perché Venica & Venica) va ben al di là delle 285 mila bottiglie che produce. Di chi il merito? Di Ornella, la moglie di Gianni, che cura le pubbliche relazioni, ma anche dei due produttori che sono arrivati a studiare i microclimi dei vigneti perché i loro vini possano esprimerli.

The image of the winery owned by Gianni and Giorgio Venica (thus, Venica & Venica) goes beyond the 285 thousand bottles that produces. Whose is the credit? Ornella's, Gianni's wife, who is in charge of public relations, but it is also the value of both producers, who studied the micro-climate of the vineyards, so as to express it in their wines.

Gianni和Giorgio Venica兄弟的Venica & Venica (这就是Venica & Venica公司名字的由来) 公司年产量超过28万5千瓶葡萄酒。这样的高产量归功于Ornella, Gianni的太太, 公司公共关系的负责人, 还有这两位老总: 为了更好的了解自己生产的酒, 他们甚至学习了庄园的微气候循环。

VENICA & VENICA
LOCALITÀ CERÒ, 8
34070 DOLEGNA DEL COLLIO (GO)
TEL. 0481 61264 - FAX 0481 639906
VENICA@VENICA.IT
WWW.VENICA.IT



RONCO DELLE MELE SAUVIGNON DOC COLLIO

Uve: 100% sauvignon

Vinificazione: Le uve diraspate vengono macerate per 12/14 ore a 10/12 C°, in appositi contenitori, protette dall'ossigeno con sistemi innovativi anche al fine di ridurre l'apporto di antiossidanti

Affinamento: Il 20% del mosto fermenta e affina sui lieviti per 5 mesi in botti grandi (20/27 HL) il resto in acciaio

Grapes: Sauvignon 100%

Vinification: grapes are destemmed and macerated for 12/14 hours at 50-53 F, in specific barrels, to protect them from oxidation with innovative systems, so as to reduce the use of antioxidants

Aging: fermentation of 20% of the must on its lees for 5 months, in large barrels (2000/2700 litres), 80% in steel

原料葡萄: 100%长相思葡萄

制酒过程: 将带枝葡萄浸泡在10至12 °C的特制容器内12至14小时, 在减少抗氧化剂的用量下利用新型系统防止氧化

储存发酵: 将20%已发酵并通过酵母醇化的果浆放置在大木桶(2000至2700升)内5个月, 剩余的放置在铁桶内

VILLA CERNA

Per Luigi Cecchi, che nel 1962 l'acquistò con i suoi 120 ettari di terreno, 77 dei quali impiantati a vigneto, Villa Cerna rappresentava la svolta della sua azienda di famiglia dal commercio alla produzione vinicola. E quanta strada abbia fatto da allora lo testimonia l'ambizioso Coevo, il vino che hanno creato i suoi figli Cesare e Andrea.

To Luigi Cecchi, who purchased the winery in 1962, Villa Cerna represented the change of his family business from wine commerce to winemaking, with its 300-acre estate, 192 of which is planted with vines. And such a long way he has come since that time: the proof is the ambitious Coevo, the wine created by Luigi's children, Cesare and Andrea.

对于在1962年收购下拥有120亩耕地其中77亩种植葡萄园的酒庄的Luigi Cecchi来说, Villa Cerna酒庄标志着他的家族企业在制酒业上的转折点。而他的儿子们Cesare和Andrea酿制的野心勃勃的葡萄酒Coevo见证了他们在这条路上的光辉业绩。



COEVO

Uve: sangiovese 60%, cabernet sauvignon 10%, petit verdot 20%, merlot 10%

Vinificazione: 7 giorni in acciaio inox a temperatura controllata con macerazione prolungata per 10 giorni

Affinamento: 12 mesi in barriques separate, varietà per varietà, più 6 mesi nelle stesse barriques dopo l'assemblaggio

Grapes: sangiovese 60%, cabernet sauvignon 10%, petit verdot 20%, merlot 10%

Vinification: 7 days in steel at controlled temperature, with a 10-day long maceration

Aging: 12 months in separate barriques for each variety, then 6 months in the same barriques after blending

原料葡萄: 60%桑娇维塞葡萄, 10%赤霞珠葡萄, 20%小维度葡萄, 10%梅洛葡萄

制酒过程: 在控温下放置在不锈钢桶内7天, 随后延长浸泡10天

储存发酵: 不同种类分别在各自的木桶内放置12个月随后混合后在一个木桶内放置6个月

VILLA CERNA

LOCALITÀ CASINA DEI PONTI, 56
53011 CASTELLINA IN CHIANTI (SI)
TEL. 0577 543111 - FAX 0577 543150
INFO@VILLACERNA.IT
WWW.VILLACERNA.IT

VILLA SANDI – VIGNA LA RIVETTA

La famiglia Moretti Polegato, da generazioni dedita alla cultura del vino, proprietaria di Villa Sandi, sulla collina del Cartizze, a Valdobbiadene, possiede un vigneto denominato «La Rivetta». Felicissime e irripetibili condizioni consentono la produzione di un Valdobbiadene Superiore di Cartizze dalle caratteristiche uniche, che Villa Sandi propone nella versione brut.

The Moretti Polegato family, for generations devoted to wine culture, owner of Villa Sandi, on the Cartizze hill, in Valdobbiadene, owns a vineyard called «La Rivetta». A special and perfect combination of geo-climatic features, allows a wine with unique characteristics to be produced: Cartizze Vigna La Rivetta brut.

几代人都专注于酒文化研究的Villa Sandi酒庄的主人Moretti Polegato家族在Valdobbiadene的Cartizze山峰上,拥有一座叫做«La Rivetta»的葡萄园。一种特别的地理气候特征的完美组合使得一款颇具特色的葡萄酒得以酿制成功: Cartizze Vigna La Rivetta brut.

LA RIVETTA - VILLA SANDI

VIA ERIZZO, 112

31035 CROCETTA DEL MONTELLO (TV)

TEL: 0423 665 033 – FAX: 0423 665 009

INFO@VILLASANDI.IT

WWW.VILLASANDI.IT



LA RIVETTA VALDOBBIADENE DOCG SUPERIORE DI CARTIZZE BRUT

Uve: glera 100%

Vinificazione: in serbatoi a temperatura controllata. Aggiunta di lieviti selezionati e fermentazione a temperatura controllata di 15-16 °C. Con la refrigerazione viene bloccata la fermentazione e dopo un breve periodo lo spumante è pronto per l'imbottigliamento

Grapes: glera 100%

Vinification: into controlled temperature tanks. Selected yeast cultures are added to the must and fermentation takes place at controlled temperature of 15-16 °C. Sugar content fermentation is stopped by refrigeration and after a short settling period the sparkling wine is ready for bottling

原料葡萄: 100%格雷拉葡萄

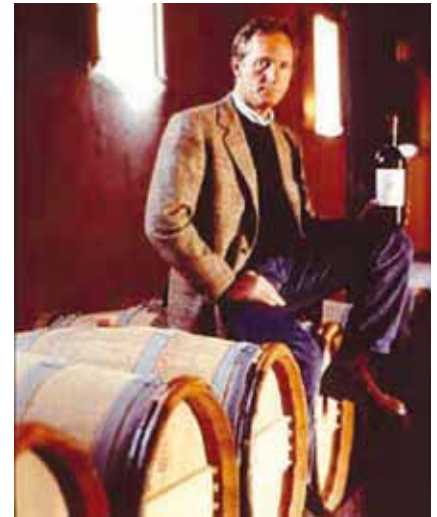
制酒过程: 在控温下放置于水槽内。在控温15至16 °C下加入精选酵母进行发酵。在冷藏条件下使发酵停止并进行短暂放置,随后果浆便可进行封瓶

VISTORTA

Condotta con rigorosa scientificità dal conte Brandino Brandolini d'Adda, laureato in agraria alla Texas University, seguendo il modello borlese Vistorta produce un solo vino. È un merlot in purezza, ottenuto dalla coltivazione in 18 piccoli appezzamenti di varietà clonali diverse, vinificate separatamente e assemblate solo alla fine.

With a rigorous scientific process, Count Brandino Brandolini d'Adda, with a degree in agronomy from Texas University, produces only one wine, following the Bordeaux model. It is a pure merlot, made from the cultivation of 18 small plots of different clonal varieties, with separate fermentation, and later blended.

由毕业于德州大学农业系对科学十分严谨的Brandino Brandolini d'Adda伯爵以波尔多模式领导的Vistorta酒庄只生产一种葡萄酒。这是一种从种植着18小种克隆品种土地上得来经过分别单独酿制到最后才融合的纯净的梅洛葡萄酒。



MERLOT VISTORTA

Uve: merlot 100%

Vinificazione: in acciaio inox, 7- 8 giorni alla temperatura di 28°-30° C, 20 giorni a 22°-25° C, dopo aver sottoposto il 40% delle uve a criomacerazione

Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere francese a grana fine, 40% nuove 40% di un anno 20% di 2 anni

Grapes: merlot 100%

Vinification: in steel, 7- 8 days at controlled temperature 82-86 F, 20 days at 71-77 F, after cold maceration of 40% of the grapes

Aging: 12 months in fine-grained French-oak barriques, 40% new, 40% first-passage, 20% second-passage

原料葡萄: 100%梅洛葡萄

制酒过程: 在将40%的葡萄冷浸泡之后放置在不锈钢桶内, 28至30 °C下7至8天, 22至25 °C下20天

储存发酵: 放置在由优质木屑制成的40%新40%使用过一年20%使用过两年的法式橡木桶内12个月

VISTORTA

VIA VISTORTA, 82

33077 SACILE (PN)

TEL. 0434 71135 - FAX 0434 734878

VISTORTA@VISTORTA.IT

WWW.VISTORTA.IT

ZENATO

L'azienda che Sergio Zenato ha lasciato ai figli Alberto e Nadia nel 2008 è ben diversa da quella trasmessagli da suo padre Silvino nel 1960: non produce più solo Lugana, da lui portato a straordinaria espressività, ma si è impegnata nella realizzazione di rossi della Valpolicella a cui ha conferito la sontuosa eleganza dei suoi bianchi.

The winery that Sergio Zenato left to his children Alberto and Nadia in 2008 is very different from the one that he had inherited from his father Silvino in 1960: it produces not only his extraordinarily expressive Lugana, but also other red wines of Valpolicella on which he bestowed the sumptuous elegance of his white wines.

这家被Sergio Zenato于2008年留给他子女Alberto和Nadia的酒庄和他父亲Silvino于1960年留给他的迥然不同: 这里已不再仅仅生产Lugana了, 他给这里带来了超凡的表现力, 而且他竭力酿制出了赋予了同他的白酒一样的雅致的Valpolicella的红酒。

ZENATO
VIA SAN BENEDETTO, 8
SAN BENEDETTO DI LUGANA
37019 PESCHIERA DEL GARDA (VR)
TEL. 045 7550300 - FAX 045 6400449
INFO@ZENATO.IT
WWW.ZENATO.IT



AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO

Uve: corvina 80%, rondinella 10%, oseleta e croatina 10%

Vinificazione: 15-20 giorni in acciaio inox alla temperatura di 23-25°C, dopo aver fatto passare le uve nel fruttaio per 3 o 4 mesi

Affinamento: 36 mesi in botti di rovere più 1 anno in bottiglia

Grapes: corvina 80%, rondinella 10%, oseleta and croatina 10%

Vinification: 15-20 days in steel at controlled temperature at 73-77 F, after the grapes had dried for 3 or 4 months

Aging: 36 months in oak barrels, then one year in bottle

原料葡萄: 80%科维纳葡萄, 10%罗蒂内拉葡萄, 10%奥塞莱塔葡萄和科罗帝纳葡萄

制酒过程: 在将葡萄放置在葡萄园内风干3至4个月后, 在23至25 °C的温度下放置在不锈钢桶内15至20天

储存发酵: 在橡木大桶内放置36个月随后封瓶1年



MEMBERS ADDRESSES

FOUNDING MEMBERS**1- Allegrini**

Via Giare, 9-11
37022 Fumane (VR)
tel. 045 6832011
fax 045 7701774
info@allegrini.it
www.allegrini.it

2- Antinori

Piazza Antinori, 3
50123 Firenze
tel. 055 23 595
fax 055 2359877
antinori@antinori.it
www.antinori.it

3- Argiolas

Via Roma, 28/30
09040 Serdiana (CA)
tel. 070 740606
fax 070 743264
info@argiolas.it
www.argiolas.it

4- Arnaldo Caprai

Località Torre di Montefalco
06036 Montefalco (PG)
tel. 0742 378802
fax 0742 378422
info@arnaldocaprai.it
www.arnaldocaprai.it

5- Barone Ricasoli

Cantine del Castello di Brolio
53013 Gaiole in Chianti (SI)
tel. 0577 730261
fax 0577 730225
barone@ricasoli.it
www.ricasoli.it

6- Bellavista

Via Bellavista, 5
25030 Erbusco (BS)
tel. 030 7762000
fax 030 7760386
info@bellavistawine.it
www.bellavistawine.it

7- Bertani

Via Asiago, 1
37023 Grezzana (VR)
tel. 045 8658444
fax 045 8658400
bertani@bertani.net

www.bertani.net

8- Biondi Santi

58054 Pancole (GR)
tel. 0577 848238
fax 0577 848675
info@biondisantimontepo.com
www.jacopobiondisanti.it

9- Braida

Via Roma, 94
14030 Rocchetta Tanaro (AT)
tel. 0141 644113
fax 0141 644584
info@braida.it
www.braida.it

10- Ca' del Bosco

Via A. Zanella, 13
25030 Erbusco (BS)
tel. 030 7766111
fax 030 7268425
cadelbosco@cadelbosco.com
www.cadelbosco.com

11- Castello d'Albola

Via Pian d'Albola, 31
53017 Radda in Chianti (SI)
tel. 0577 738019
fax 0577 738793
info@albola.it

12- Col d'Orcia

Via Giuncheti
53024 Montalcino (SI)
tel. 0577 808933
fax 0577 844018
coldorcia@coldorcia.it
www.coldorcia.it

13- Conti Zecca

Via Cesarea
73045 Leverano (LE)
tel. 0832 925613
fax 0832 925613
info@contizecca.it
www.contizecca.it

14- Domini Castellare di Castellina

Località Castellare
53011 Castellina in Chianti (SI)
tel. 0577 742903
fax 0577 742814
info@castellare.it
www.castellare.it

15- Donnafugata

Via S. Lipari, 18
91025 Marsala (TP)
tel. 0923 724206
fax 0923 722042
info@donnafugata.it
www.donnafugata.it

16- Ferrari

Via Ponte di Ravina, 15
38123 Trento (TN)
tel. 0461 972311
fax 0461 913008
info@cantineferrari.it
www.cantineferrari.it

17- Feudi di San Gregorio

Località Cerza Grossa
83050 Sorbo Serpico (AV)
tel. 0825 986683
fax 0825 986230
info@feudi.it
www.feudi.it

18- Fontodi

Via S. Leolino, 89
Frazione Panzano
50022 Greve in Chianti (FI)
tel. 055 852005
fax 055 852537
fontodi@fontodi.com
www.fontodi.com

19- Franz Haas

Via Villa, 6
39040 Montagna (BZ)
tel. 0471 812280
fax 0471 820283
info@franz-haas.it
www.franz-haas.com

20- Leone de Castris

Via Senatore de Castris, 26
73015 Salice Salentino (LE)
tel. 0832 731112
fax 0832 731114
info@leonede castris.com
www.leonede castris.net

21- Livio Felluga

Via Risorgimento, 1
34071 Brazzano - Cormons (GO)
tel. 0481 60203
fax 0481 630126
info@liviofelluga.it
www.liviofelluga.it

22- Lungarotti

Viale Giorgio Lungarotti, 2
06089 Torgiano (PG)
tel. 075 988661
fax 075 9886650
lungarotti@lungarotti.it
www.lungarotti.it

23- Maculan

Via Castelletto, 3
36042 Breganze (VI)
tel. 0445 873733
fax 0445 300149
fausto@maculan.net
www.maculan.net

24- Marchesi de' Frescobaldi

Via Santo Spirito, 11
50125 Firenze (FI)
tel. 055 27141
fax 055 211527
info@frescobaldi.it
www.frescobaldi.it

25- Marchesi di Grésy

Azienda Agricola Martinenga
Strada della Stazione, 21
12050 Barbaresco (CN)
tel. 0173 635222
fax 0173 635187
wine@marchesidigresy.com
www.marchesidigresy.com

26- Marco Felluga

Via Gorizia, 121
34072 Gradisca d'Isonzo (GO)
tel. 0481 99164
fax 0481 960270
info@marcofelluga.it
www.marcofelluga.it

27- Mastroberardino

Via Manfredi, 75-81
83042 Atripalda (AV)
tel. 0825 614111
fax 0825 614231
mastro@mastroberardino.com
www.mastroberardino.com

28- Michele Chiarlo

Strada Nizza-Canelli, 1
4042 Calamandrana (AT)
tel. 0141 769030
fax 0141 769033
chiarlo@tin.it
www.chiarlo.it

29- Pio Cesare

Via Cesare Balbo, 6
12051 Alba (CN)
tel. 0173 440386
fax 0173 363680
piocesare@piocesare.it
www.piocesare.it

30- Planeta

Contrada Dispensa
92013 Menfi (AG)
tel. 091 327965
fax 091 6124335
planeta@planeta.it
www.planeta.it

31- San Felice

Località San Felice
53019 Castelnuovo Berardenga (SI)
tel. 0577 399226
fax 0577 359223
info@agricolasantefelice.it
www.agricolasantefelice.it

32- Tasca d'Almerita

Contrada Regaleali
90020 Sclafani Bagni (PA)
tel. 091 6459711
fax 091 426703
info@tascadalmerita.it
www.tascadalmerita.it

33- Tenuta San Guido

Loc. Le Capanne, 27
57022 Bolgheri (LI)
tel. 0565 762003
fax 0565 762017
info@sassicaia.com
www.sassicaia.com

34- Tenuta San Leonardo

San Leonardo
Borghetto A/Adige
38060 Avio (TN)
tel. 0464 689004
fax 0464 682200
info@sanleonardo.it
www.sanleonardo.it

35- Tenute di Ambrogio e Giovanni Folonari

Via di Nozzole, 12
Località Passo dei Pecorai
50022 Greve in Chianti (FI)
tel. 055 859811
fax 055 859823
folonari@tenutefolonari.com
www.tenutefolonari.com

36- Umani Ronchi

Via Adriatica, 12
60027 Osimo (AN)
tel. 071 7108019
fax 071 7108859
wine@umanironchi.it
www.umanironchi.com

ORDINARY MEMBERS**1- Abbazia di Novacella**

Via Abbazia, 1
39040 Varna (BZ)
tel. 0472 836 189
fax 0472 837 305
www.kloster-neustift.it
www.abbazianovacella.it

2- Agricole Vallone

Via XXV Luglio, 7
73100 Lecce (LE)
tel. 0832 308041
fax 0832 243108
info@agricolevallone.com
www.agricolevallone.it

3- Altesino

Località Altesino, 54
53024 Montalcino (SI)
tel. 0577 806208
fax 0577 806131
info@altesino.it
www.altesino.it

4- Batasiolo

Frazione Annunziata, 87
12064 La Morra (CN)
tel. 0173 50130
fax 0173 509258
info@batasiolo.com
www.batasiolo.com

5- Campogiovanni

Loc. Campogiovanni
Montalcino (SI) 53024
tel. 0577 399228
fax. 0577 359223
info@agricolasantefelice.it
www.agricolasantefelice.it

6- Cantine del Notaio

Via Roma, 159
85028 Rionero in Vulture (PZ)
tel. 0972 723689
fax 0972 725435
info@cantinedelnotaio.it
www.cantinedelnotaio.it

7- Castello Banfi

Castello di Poggio alle Mura
53024 Montalcino (SI)
tel. 0577 840111
fax 0577 840444
banfi@banfi.it
www.castellobanfi.com

8- Castello del Terriccio

Località Terriccio
56040 Castellina Marittima (PI)
tel. 050 699709
fax 050 699789
castello.terriccio@tin.it
www.terriccio.it

9- Castello di Querceto

Via A. François, 2
Località Dudda
50020 Greve in Chianti (FI)
tel. 055 85921
fax 055 8592200
querceto@castellodiquerceto.it
www.castellodiquerceto.it

10- Castello Vicchiomaggio

Via Vicchiomaggio, 4
50022 Greve in Chianti (FI)
tel. 055 854079
fax 055 853911
info@vicchiomaggio.it
www.vicchiomaggio.it

11- Cavallotto

Via Alba-Monforte
Bricco Boschis
12060 Castiglione Falletto (CN)
tel. 0173 62814
fax 0173 62914
info@cavallotto.com
www.cavallotto.com

12- Collavini

Via della Ribolla Gialla, 2
33040 Corno di Rosazzo (UD)
tel. 0432 753222
fax 0432 759792
collavini@collavini.it
www.collavini.it

13- Cusumano

Via Bisaccia
Contrada San Carlo
90047 Partinico (PA)
tel. 091 8903456
fax 091 8907933
cusumano@cusumano.it
www.cusumano.it

14- Dino Illuminati

C.da S. Biagio, 18
64010 Controguerra (TE)
tel. 0861 808008
fax 0861 810004
info@illuminativini.it
www.illuminativini.com

15- Donatella Cinelli Colombini

Località Casato, 17
53024 Montalcino (SI)
tel. 0577 849421
fax 0577 849353
info@cinellicolombini.it
www.cinellicolombini.it

16- Donna Olga

Località Friggiali
53024 Montalcino (SI)
tel. 0577 849454
fax 0577 849314
info@donnaolga.it
www.tenutedonnaolga.it

17- Drei Donà

Via del Tesoro, 23
Massa di Vecchiano
47100 Forlì (FC)
tel. 0543 769371
fax 0543 765049
palazza@dreidona.it
www.dreidona.it

18- Duca di Salaparuta

Via Nazionale Ss, 113
90014 Casteldaccia (PA)
tel. 091 945206
fax 091 953227
info@duca.it
www.duca.it

19- Falesco

Loc. San Pietro
05020 Montecchio (TR)
tel. 0744 9556
fax 0744 950725
info@falesco.it
www.falesco.it

20- Farnese

Castello Caldora
66026 Ortona (CH)
tel. 085 9067388
fax 085 9067389
farnesevini@tin.it
www.farnese-vini.it

21- Fattoria La Valentina

Via Torretta, 52
65010 Spoltore (PE)
tel. 085 4478158
fax 085 4478158
lavalentina@fattorialavalentina.it
www.lavalentina.it

22- Felsina

Via del Chianti, 101
53019 Castelnuovo Berardenga (SI)
tel. 0577 355117
fax 0577 355651
info@felsina.it
www.felsina.it

23- Feudo Maccari

Strada Prov., 19
Noto-Pachino, km 13,5
96017 Noto (SR)
tel. 0931 596894
fax 0931 596894
info@feudomaccari.it
www.feudomaccari.it

24- Garofoli

Via Arno, 9
60025 Loreto (AN)
tel. 071 7820162
fax 071 7821437
mail@garofolivini.it
www.garofolivini.it

25- Grattamacco

Località Lungagnano, 129
57022 Castagneto Carducci (LI)
tel. 0565 765069
fax 0565 763217
info@collemassari.it
www.collemassari.it

26- I Balzini

Località Pàstine, 19
50021 Barberino Val d'Elsa (FI)
tel. 055 8075503
fax 055 7607998
info@ibalzini.it
www.ibalzini.it

27- Il Molino di Grace

Località Il Volano - Lucarelli
50020 Panzano in Chianti (FI)
tel. 055 8561010
fax 055 8561942
info@ilmolinodigrace.it
www.ilmolinodigrace.com

28- Il Pollenza

Via Casone, 4
62029 Tolentino (MC)
tel. 0733 961989
fax 0733 961989
lacantina@ilpollenza.it
www.ilpollenza.it

29- Le Ragose

Località Le Ragose
37024 Arbizzano (VR)
tel. 045 7513241
fax 045 7513171
leragose@leragose.com
www.leragose.com

30- Les Crêtes

Località Villetos, 50
11010 Aymavilles (AO)
tel. 0165 902274
fax 0165 902758
info@lescrettes.it
www.lescrettes.it

31- Marchesi di Barolo

Via Alba, 12
12060 Barolo (Cn)
tel. 0173 564400
fax 0173 564444
reception@marchesibarolo.com
www.marchesidibarolo.com

32- Maso Cervara - Cavit

Via del Ponte, 31
38123 Trento (TN)
tel. 0461 381711
fax 0461 912700
cavit@cavit.it
www.cavit.it

33- Oasi degli Angeli

Contrada S. Egidio, 50
63064 Cupra Marittima (AP)
tel. 0735 778569
fax 0735 778569
info@kurni.it
www.kurni.it

34- Ornellaia

Via Bolgherese, 191
Frazione Bolgheri
57022 Castagneto Carducci (LI)
tel. 056571811
fax 0565718230
www.ornellaia.com

35- Orsolani

Via Michele Chiesa, 12
10090 San Giorgio Canavese (TO)
tel. 0124 32386
fax 0124 450342
info@orsolani.it
www.orsolani.it

36- Pala

Via Verdi, 7
09040 Serdiana (CA)
tel. 070 740284
fax 070 5778519
info@pala.it
www.pala.it

37- Palari Azienda Agricola

Località S. Stefano Briga
Contrada Barna
98123 Messina (ME)
tel. 090 6406221
info@palari.it
www.palari.it

38- Podere Poggio Scalette

Via Barbiano, 7 - Loc. Ruffoli
50022 Greve in Chianti (FI)
tel. 055 85 46108
fax 055 85 46589
info@poggioscalette.it
www.poggioscalette.it

39- Poderi Boscarelli

Via di Montenero, 28
Fraz. Cervognano
53040 Montepulciano (SI)
tel. 0578 767277
fax 0578 766882
info@poderiboscarelli.com
www.poderiboscarelli.com

40- Poderi Colla

San Rocco Seno d'Elvio, 82
12051 Alba (CN)
tel. 0173 290 148
fax 0173 441498
info@podericolla.it
www.podericolla.it

**41- Produttori
S. Michele Appiano**

Via Circonvallazione, 17/19
39057 Appiano (BZ)
tel. 0471 664466
fax 0471 660764
kellerei@stmichael.it
www.stmichael.it

42- Renato Keber

Località Zegla, 15
34071 Cormons (GO)
tel. 0481 639844
fax 0481 61196
renatokeber@libero.it
www.reantokeber.com

43- Rivera

Contrada Rivera S.P. 231,
km 60,500
70031 Andria (BT)
tel. 0883 569501
fax 0883 569575
info@rivera.it
www.rivera.it

44- Rocche dei Manzoni

Località Manzoni Soprani, 3
12065 Monforte d'Alba (CN)
tel. 0173 78421
fax 0173 787161
info@rochedeimanzoni.it
www.barolobig.com

45- Scacciadiavoli

Località Cantinone, 31
06036 Montefalco (PG)
tel. 0742 371210
fax 0742 378272
scacciadiavoli@tin.it
www.scacciadiavoli.it

46- Scubla

Via Rocca Bernarda, 22
33040 Ippis di Premariacco (UD)
tel. 0432 716258
fax 0481 99153
info@scubla.com
www.scubla.com

47- Sergio Mottura

Località Poggio della Costa, 1
01020 Civitella d'Agliano (VT)
tel. 0761 914533
fax 0761 1810100
vini@motturasergio.it
www.motturasergio.it

48- Spadafora

Via Ausonia, 90
90146 Palermo (PA)
tel. 091 514952
fax 091 6703360
info@spadafora.com
www.spadafora.com

49- Tedeschi

Via G. Verdi, 4
Fraz. Pedemonte
37029 San Pietro in Cariano (VR)
tel. 045 7701487
fax 045 7704239
tedeschi@tedeschiwines.com
www.tedeschiwines.com

**50- Tenimenti Conti Borghini
Baldovinetti de' Bacci**

Via di San Fabiano, 33
52100 Arezzo (Ar)
tel. 0575 24566
fax 0575 370368
info@fattoriasanfabiano.it
www.fattoriasanfabiano.it

51- Tenute dei Vallarino

Corso della Libertà, 66
14053 Canelli (AT)
tel. 0141 8301
fax 0141 835341
infogancia@gancia.it
www.gancia.it

**52- Tenute Guicciardini
Strozzi**

Loc. Cusona, 5
53037 San Gimignano (Si)
tel. 0577 950028
fax 0577 950260
info@guicciardinistrozzi.it
www.guicciardinistrozzi.it

53- Tenuta Sette Ponti

Località Vigna di Pallino
52029 Castiglion Fibocchi (AR)
tel. 0575 370037
fax 0575 431542
tenutasetteponti@
tenutasetteponti.it
www.tenutasetteponti.it

54- Terredora

Via Serra
83030 Montefusco (AV)
tel. 0825 968215
fax 0825 963022
info@terredora.com
www.terredora.com

55- Tramin

Strada del Vino, 144
39040 Termeno - Tramin (BZ)
tel. 0471 096633
fax 0471 096621
info@cantinatramin.it
www.cantinatramin.it

56- Triacca

Via Nazionale, 121
23030 Villa di Tirano (SO)
tel. 0342 701352
fax 0342 704673
info@triacca.com
www.triacca.com

57- Valle dell'Acate

Contrada Bidini
97011 Acate (RG)
tel. 0932 874166
fax 0932 875114
info@valledellacate.it
www.valledellacate.it

58- Velenosi

Via dei Biancospini, 11
63100 Ascoli Piceno (AP)
tel. 0736 341218
fax 0736 346706
info@velenosivini.com
www.velenosivini.com

59- Venica & Venica

Località Cerò, 8
34070 Dolegna del Collio (GO)
tel. 0481 61264
fax 0481 639906
venica@venica.it
www.venica.it

**60- Vigna la Rivetta -
Villa Sandi**

Via Erizzo, 112
31035 Crocetta del Montello (TV)
tel: 0423 665 033
fax: 0423 665 009
info@villasandi.it
www.villasandi.it

61- Villa Cerna

Località Casina dei Ponti, 56
53011 Castellina in Chianti (SI)
tel. 0577 54311
fax 0577 543150
info@villacerna.it
www.villacerna.it

62- Vistorta

Via Vistorta, 82
33077 Sacile (PN)
tel. 0434 71135
fax 0434 734878
vistorta@vistorta.it
www.vistorta.it

63- Zenato

Via San Benedetto, 8
San Benedetto di Lugana
37019 Peschiera del Garda (VR)
tel. 045 7550300
fax 045 6400449
info@zenato.it
www.zenato.it

