

圣玛利亚酒庄

TENUTA SANTA MARIA

17 35



DI GAETANO BERTANI

盖塔诺·贝塔尼

中文



圣玛利亚酒庄一位于阿尔比扎诺村, 内格拉尔镇



### 盖塔诺.贝塔尼的家族庄园

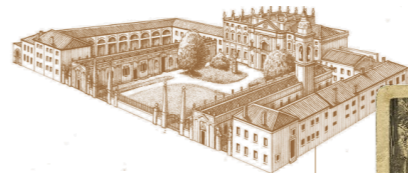
我们的奉献与热爱, 我们对葡萄园的尊重,  
我们家族世代对种植与酿制本土葡萄品种的经验累积, 对尖端技艺锲而不舍的追求,  
连珠合璧, 我们步履不停地酿造着属于圣玛利亚酒庄的葡萄酒佳酿,  
它们有着超越时间的优雅, 它们纯粹地诠释着圣玛利亚酒庄的真实风土。

自 16 世纪起, 圣玛利亚酒庄就是艺术、诗歌与葡萄种植相互交融之所。我们以敬畏之心守护葡萄园, 秉持对本土葡萄品种的深度挖掘, 融汇传统技艺与创新理念, 践行可持续种植之道, 凭借家族世代相传的热忱与智慧, 酿造出优雅诠释瓦尔波利切拉风土的典范佳酿。酒庄在酿酒创新领域拥有权威且深厚的历史积淀, 曾为现代阿玛罗尼的酿造工艺与风格定型发挥决定性作用, 更率先引入居由式优质整形方式, 树立行业标杆。如今, 贝塔尼家族的乔瓦尼与古列尔莫兄弟延续着父亲——传奇酿酒师加埃塔诺·伯塔尼的衣

钵, 以虔诚之心守护维罗纳酿酒传统。酒庄版图从索阿韦法定产区中心的科洛尼奥莱·科利(Colignola ai Colli), 一直延伸到瓦尔潘特纳 (Valpantena), 这是一个雄心勃勃的高海拔项目。位于内格拉尔镇 (Negrar) 的阿尔比扎诺 (Arbizzano) 庄园坐落于新古典主义建筑群中, 内含一栋壁画别墅、恢弘酒窖与古老葡萄园, 因其酿酒及文化价值被列为国家遗产。历史上, 这里曾是浪漫主义时期文人雅士云集的文学圣地, 其卓越佳酿更赢得诗人伊波利托·平德蒙特 (Ippolito Pindemonte) 等名流的倾情赞誉。

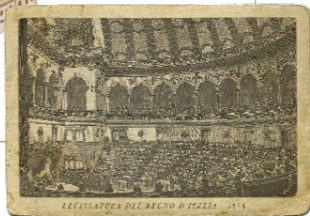
庄园内酒窖和葡萄园的建立 (位于阿尔比扎诺, 瓦波利切拉)

1735



盖塔诺的祖先—乔瓦尼·贝塔尼, 是意大利王国的一名议员

1874



酒庄位于瓦波利切拉的庄园, 开始采用高密度的居由整形法种植科维纳

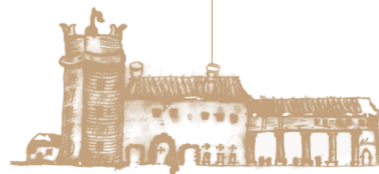
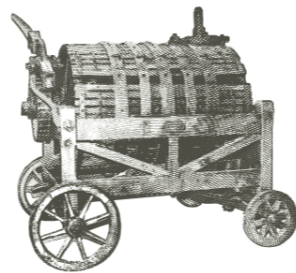
1883



盖塔诺先生设计的两款葡萄酒—黄金十字和托雷皮耶韦, 诞生

1990

1567 家族第一次在瓦波利切拉地区的酿酒活动记录



1850

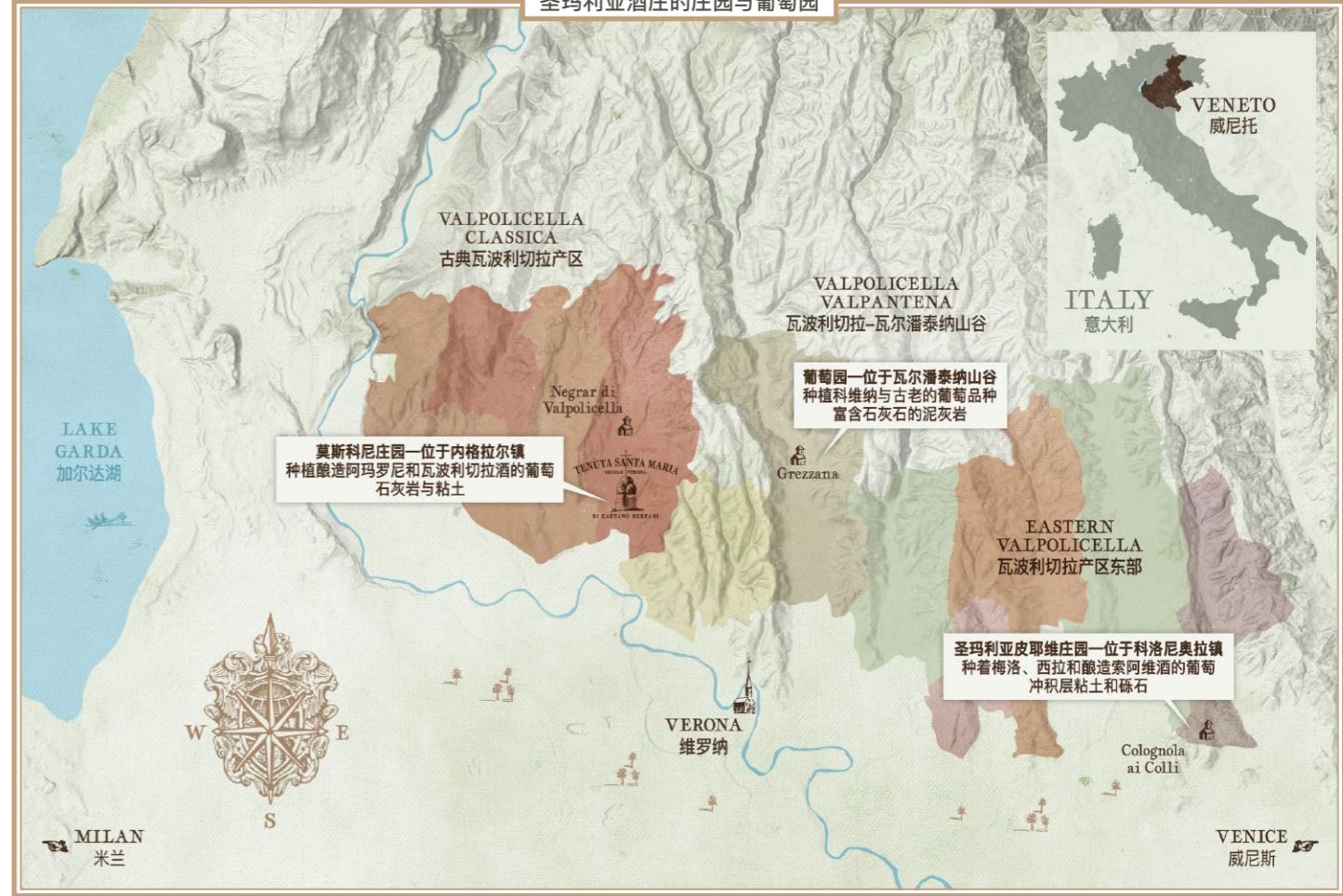
家族购入了位于索阿维DOC的一处庄园





诗人的葡萄园

圣玛利亚酒庄的庄园与葡萄园





## 莫斯科尼庄园—阿尔比扎诺村, 内格拉尔镇 葡萄酒的酿造艺术, 瓦波利切拉产区的历史与风土

莫斯科尼庄园 (Mosconi) 一乔瓦尼和古列尔莫所拥有, 建于18世纪, 是极具威尼斯风格的新古典主义建筑群, 它优雅美丽, 是景观界独特的瑰宝。它的历史性酒窖在1936年见证了阿玛罗尼 (Amarone) 的诞生。庄园不仅位于风景如画的内格拉尔镇的阿尔比扎诺村 (Arbizzano di Negrar), 更是处于古典瓦波利切拉产区 (Valpolicella Classica) 的中心。庄园坐落在郁郁葱葱的自然山谷里, 海拔200米, 离维罗纳只有几分钟的路程, 离加尔达湖大约20公里, 庄园的葡萄园孕育在理想的微气候与风土之中, 其土壤以石灰石为基底, 表层为大理石, 为葡萄种植提供

了得天独厚的条件。从葡萄粒到瓶中酒, 庄园整体的无形与有形资产, 为优质葡萄酒的终身之旅保驾护航: 它们是庄园内被矮围墙环绕保护的优级葡萄园 (又称 brolo), 用于阿帕西门托法 (Appassimento) 自然风干葡萄的干燥室, 开阔的葡萄生产与酿造的区域以及可追溯到16世纪的酒窖。即使在今天, 酒庄用于生产阿玛罗尼 (Amarone) 和瓦波利切拉酒的葡萄依旧来自庄园内历史悠久的葡萄园, 所有佳酿静卧在古老的酒窖里慢慢陈酿。莫斯科尼庄园—圣玛利亚酒庄总部所在地, 静候您的来访参观与葡萄酒品鉴。

莫斯科尼庄园—位于内格拉尔镇



位于伊拉西山谷的葡萄园

## 圣玛利亚皮耶韦庄园—位于科洛尼奥拉镇

古老的传统, 勇敢的创新, 对葡萄园的尊重

贝塔尼家族最初购买的庄园—圣玛利亚皮耶韦, 历史悠久, 位于伊拉西 (Illasi) 山谷的最南端, 其西边是瓦波利切拉法定产区 (Valpolicella DOC), 而东边则是索阿维法定产区 (Soave DOC)。这里, 葡萄园的根部深深地扎在由石灰岩粘土和河石组成的冲积层中。庄园伫立在一个具有罗马历史的迷人小村庄中, 位于维罗纳郊外约14公里处。源自十六世纪的庄严农舍和周围超过20英亩的葡萄园, 代表着庄园走过了古罗马近两个世

纪的历史, 这座古老庄园旧时的地籍测量图被珍藏—历史上作用于税收, 记录下了在罗马时代这块土地的所有权与价值。在这块葡萄种植条件自然优厚的土地上, 我们种植着用于生产黄金十字 (Decima Aurea Merlot) 的梅洛, 生产优雅托雷皮耶韦 (Torre Pieve Chardonnay) 的霞多丽, 以及生产乐比加 (Lepiga Soave DOC) —索阿维酒的卡尔卡耐卡 (Garganega)。庄园内, 酿造优质葡萄酒的酒窖和用于陈酿的橡木桶同样忙碌着。



英式花园包围的公园



盖塔诺·贝塔尼与儿子们

## 维罗纳本土品种

这是我们土地上的遗产，应被珍视和保存，留给后代

瓦尔波利切拉共有18个本土葡萄品种，其中科维纳 (Corvina)、科维诺尼 (Corvinone) 与罗蒂内拉 (Rondinella) 种植最为广泛。除这三大核心品种外，产区法规还允许使用15个较小众的品种，如今这些品种正被逐步重焕新生。这些独特的葡萄不仅仅是遗传学上的奇珍，更是提升我们风土特色以及葡萄酒独特性的契机。

在圣玛利亚酒庄，这些本土品种始终是酿造哲学的核心。自1800年起，我们持续筛选并培育独家克隆株，包括标志性的科维纳特选克隆株及近年引入的奥瑟莱塔 (Oseleta)。从葡萄园管理到酿造工艺的每个环节，皆以敬畏风土为准则，力求在卓越酒款中充分展现本土品种的芳香复杂度与品种个性。





## 科维纳 (CORVINA)

### 物候学与栽培学

作为瓦尔波利切拉产区的核心葡萄品种，科维纳在我们的庄园中通过独家克隆株实现了极致表达。其典型特征为果穗中等、呈金字塔形，椭圆形果粒表皮厚实，完美适配阿帕西门托风干工艺。我们采用居由式 (Guyot) 整枝系统，在阿尔比扎诺钙质土壤 (中等有机质含量) 中以中等密度种植。该品种对病害和干旱极为敏感，需精心照料；在干旱年份，需通过精准灌溉确保其理想生长状态。

### 香气特征

在低温条件下进行精准发酵与浸渍后，科维纳展现出深邃的香气复杂度。我们的克隆株呈现出草莓、覆盆子、樱桃等红色水果气息，交织着野生浆果、甜香料、芳香草本及香脂的微妙层次，伴随细腻单宁的框架感。经风干法处理与长期陈酿后，其香气演变为成熟果脯与炖煮水果的馥郁，结构优雅，质地丝滑甘润，各元素和谐交融。

### 酿造工艺

科维纳极少单独酿造，通常在混酿中占比 60-80%，搭配单宁更强劲的品种，如科维诺尼 (Corvinone) 或奥瑟莱塔 (Oseleta) 以增强酒体结构。

### 典型特征

风味: 草莓、覆盆子、樱桃、李子、巧克力  
结构: 骨架坚实, 酒体饱满



## 科维诺尼

### 物候学与栽培学

科维诺尼最初被认为是科维纳的克隆株，但自2003年起被认定是独立的葡萄品种。我们将它以中等密度单独种植在斜坡上，梯田式葡萄园悠然地沐浴在充足的阳光下，土壤中的石灰石比例很高，有机物含量低，葡萄主要采用居由整形或主蔓整形加短枝修剪，其产量比科维纳低。果穗大而松散，葡萄粒呈深蓝色椭圆形，非常适合阿帕西门托自然风干法。

### 香气与品鉴

它具有强烈的樱桃芳香，会释放令人折服的紫罗兰花香，覆盆子和黑莓融合的多层果香。与科维纳相比，它的酒精潜力较低，酸度较高，如果在晚期采摘，通常会带有淡淡的植物香。在陈酿过程中会出现可可、烟草和香料的味。它在混酿中主要提供单宁与酒体结构。

### 酿造工艺

科维诺尼从不被用于酿造单一品种的葡萄酒，在我们的混酿中它占 15%至25%，用以支持单宁相比较少的本土葡萄品种，如科维纳和罗蒂内拉。

### 品种特征

香气浓郁—香料类  
天鹅绒般的单宁—复杂的酒体



## 罗蒂内拉

### 物候学与栽培学

罗蒂内拉在葡萄园里很容易被辨认，因为它们的葡萄串较小，果穗弯曲而紧凑（与科维纳和科维诺尼相比），葡萄叶很是特别。浆果的颜色很深，近乎像是燕子的羽毛颜色（罗蒂内拉的寓意为燕子）。它的产量稳定，对寒冷、干燥和潮湿的年份以及阳光的曝晒不太敏感。厚厚的果皮对霉菌有抵抗力，适合晚采收或更长时间的阿帕西门托风干法，从而达到更高的含糖量。

### 香气与品鉴

用罗蒂内拉生产的葡萄酒，呈浓郁的红宝石色，具有有趣的草药和烟草香气特征，伴有樱桃的细腻果香。酒体中等，有恰如其分的酸度和细腻的单宁。罗蒂内拉对雷乔托（Recioto）葡萄酒的特点有主要贡献，因为经过阿帕西门托法风干后，它能表现出新奇的西梅、枣和黑胡桃的香气。

### 酿造工艺

罗蒂内拉很少作为单一品种使用。我们的珍藏级别经典阿玛罗尼中加入5%至15%，经典雷乔托酒中的加入量可高至30%，因为它的糖分含量丰富，适合长时间干燥。

### 品种特征

红色水果—精细的酸度—中等酒体



## 奥瑟莱塔

### 物候学与栽培学

果穗小而紧凑，葡萄籽数量多。与其他品种相比，奥瑟莱塔产量很低，葡萄汁很少。阿帕西门托法风干（自然风干）过程中，其果汁含量低的特点更加明显，它的水分蒸发率较高，因此与用于酿造阿玛罗尼或雷乔托酒的葡萄品种相比较，一般较早压榨奥瑟莱塔葡萄。它对疾病有相当的抵抗力，主要种植在庄园以砾石和沙地为主的土壤上。

### 香气与品鉴

酒体呈深紫色，有红宝石的光晕，细腻的紫罗兰香气，混合着复杂的新鲜草药味，黑莓与肉桂味交错，经过瓶中陈酿，还有微妙的焦油和汽油的气息。它的单宁含量较高，所以要在其达到完美的成熟度时再进行采摘，否则酿造的酒会伴有生青味。

### 酿造工艺

奥瑟莱塔作为单一品种使用时，生产的葡萄酒具有非常复杂和有趣的单宁结构。在混酿中，它在经典阿玛罗尼中的使用比例较低（5—7%），而在年轻的葡萄酒中使用比例较高，它能带给酒体优雅和复杂的香气。

### 品种特征

红色水果—非常细腻—花香浓郁  
产量低—颜色深



阿玛罗尼陈酿在16世纪建成的酒窖中



手工采摘用于生产阿玛罗尼的葡萄



## Brolo dei Poeti 2007 – 经典珍藏阿玛罗尼葡萄酒

此酒仅在气候条件理想的卓越年份酿造。黎明时分开启采收，精选庄园围墙葡萄园高海拔区域的优质果串进行手工采摘。葡萄抵达酒窖后进行二次筛选，随后进入静置阶段。凭借多年积累的采收经验，对阿帕西门托风干工艺 (appassimento) 进行全程精细调控——这是塑造酒体非凡个性的关键环节。延长浸渍与发酵期的极简干预，最大程度留存芳香特质。酒液先在大型橡木桶中陈酿十四年，再经一年瓶中熟成。

色泽深邃石榴红。香气辛香谱系（丁香、肉桂、可可与烘焙咖啡）与果酱般浓缩果香渐次绽放。品鉴入口柔顺优雅，丝绒般的单宁包裹着烟草、巧克力、肉豆蔻与肉桂气息，尾韵浮现葡萄干、酒渍樱桃等干果风味。清新的矿物感为顺滑酒体增添活力，余味悠长。

### 葡萄酒分级

经典珍藏阿玛罗尼法定产区葡萄酒

### 葡萄品种组成

科维纳 (Corvina) 70% | 科维诺尼 (Corvinone) 10%  
罗蒂内拉 (Rondinella) 20%

### 土壤成分

产自瓦尔波利切拉内格拉谷，土壤为海洋沉积土，主体由石灰岩构成，富含化石与黏土质底层。高海拔葡萄园（120-220米）呈梯田式分布，坐拥东南朝向。

### 采收时间

九月中旬

### 葡萄栽培架形

居由式整形—5600株葡萄/公顷

### 食物搭配

推荐搭配：蘑菇酿小牛腿、鹿肉、牛排、烤羊排、烤里脊排，以及搭配松露和蒙特维罗纳 (Monte Veronese) 等陈年奶酪。

酒度

17%

品鉴温度

18摄氏度

750 ML



## Amarone Classico Riserva — 经典珍藏阿玛罗尼

我们的珍藏级别经典阿玛罗尼，采用传统的阿帕西门托法自然风干葡萄，用于生产的葡萄—科维纳，罗蒂内拉和科维诺尼葡萄，都是手工采摘，严格的果粒精选保证了葡萄具有独一无二、易于辨认的风味。在不锈钢罐中经过长时间发酵后，珍藏级别的阿玛罗尼将在大橡木桶中陈酿5年。

酒呈红宝石色并伴有石榴红的反光。樱桃果脯、香料和干玫瑰花瓣的香气在鼻腔充盈，复杂而优雅。在口感上，酒体结构精巧优良，高酒度带来一些温暖的触感，天鹅绒般的单宁和优雅而清新的酸度相互平衡。

**葡萄酒分级**  
珍藏级别经典阿玛罗尼  
优级法定产区 (DOCG)

**葡萄品种组成**  
科维纳75% | 科维诺尼15% | 罗蒂内拉10%

**土壤成分**  
内格拉尔镇，位于瓦波利切拉山谷 (NEGRAR DI VALPOLICELLA)。海洋土壤（海床上的土壤沉积），主要由石灰石、化石和少量粘土组成。葡萄园以梯田式种植在山坡上，海拔为120—220米，朝向为东南。

**采收时间**  
九月中旬

**葡萄栽培架形**  
居由式整形—5600株葡萄/公顷

**酒度**  
16%

**品鉴温度**  
18°C

**食物搭配**  
配鸡油菌的新鲜宽意面 (Tagliatelle)，意式烩牛膝 (Ossobuco)，烤肉，红烧和炖肉，野味肉，成熟干酪。





阿帕西门托法风干室—建于18世纪



天然竹席—用于阿帕西门托自然风干法



## Valpolicella Ripasso Classico Ripasso Superiore — 优级经典瓦尔波利切拉里帕索

这款优雅而复杂的瓦尔波利切拉酒，延续着家族的酿造传统，采用酒庄自1850年代就开始使用的传统里帕索法（Ripasso）。它的风格经久不衰地阐释着产区风土和本土葡萄—科维纳、科维诺尼、罗蒂内拉和奥瑟莱塔的别样魅力。里帕索法是：将基础瓦尔波利切拉酒加入到阿玛罗尼完成酒精发酵后剩下的葡萄皮（未经压榨）上，基酒泡着葡萄皮进行第二次长时间的浸渍和发酵。酒发展得更为复杂，酒体也更圆润柔和，颜色更浓郁。里帕索酒一般在大橡木桶中陈酿2年。

这款酒带有阿玛罗尼的风味，酒呈鲜艳的红宝石色。闻上去，酒有樱桃、蓝莓和甘草的强烈香气，一丝肉桂和胡椒的味缠绵在鼻尖。在口感上，天鹅绒般柔顺的单宁，温柔细腻，精细的酸度与之平衡。余味悠长带有浓郁果香。

### 葡萄酒分级

优级经典里帕索  
法定产区 (DOC)

### 葡萄品种组成

科维纳70% | 科维诺尼15% | 罗蒂内拉10% | 奥瑟莱塔 5%

### 土壤成分

瓦尔波利切拉山谷的内格拉镇（NEGRAR DI VALPOLICELLA）。胶质土壤，主要由石灰石和少量粘土组成。葡萄园以梯田式种植于山坡上，海拔为120—220米，朝向为东南。

### 采收时间

九月底

### 葡萄栽培架形

居由式整形—5600株葡萄/公顷

酒度  
15%

品鉴温度  
16°-18°C

### 食物搭配

佐以浓郁肉酱或野味肉的开胃菜。  
咸蛋饼，菠菜，芥菜，红肉。





酒庄19世纪初期陈酿阿玛罗尼的橡木桶



酒庄建于1800年代初期的葡萄酒发酵室





## Valpolicella Classico Superiore — 优级经典瓦波利切拉

这款优级经典瓦波利切拉，完美展示了维罗纳葡萄酒的种植生产技术和酒庄家族秉持的酿酒传统。酒完全由维罗纳本土葡萄—科维纳、科维诺尼、罗蒂内拉和奥瑟莱塔酿造，葡萄产自家族历史庄园内的低产量葡萄园—位于阿尔比扎诺村（内格拉尔镇，维罗纳）。葡萄均为手工采摘，经过长时间的浸渍和发酵，葡萄酒在传统的大橡木桶中陈酿14个月，装瓶后在瓶中进行短期陈酿。

酒呈鲜艳的红宝石色，具有强烈的蓝莓、樱桃和甘草的香气，辅以肉桂和胡椒的余韵。在口感上，细腻的单宁带给酒体柔软而温和的结构，令人愉悦的酸度与之平衡，余味悠长，伴有浓郁果香。

### 葡萄酒分级

优级经典瓦波利切拉酒  
法定产区 (DOC)

### 葡萄品种组成

科维纳70% | 科维诺尼15% | 罗蒂内拉10% | 奥瑟莱塔5%

### 土壤成分

瓦波利切拉山谷的内格拉尔镇 (NEGRAR DI VALPOLICELLA)。胶质土壤，主要由石灰石和少量粘土组成。葡萄园以梯田式种植于山坡上，海拔为120—220米，朝向为东南。

### 采收时间

九月底

### 葡萄栽培架形

居由式整形—5600株葡萄/公顷

酒度  
14%

品鉴温度  
16°-18°C

食物搭配  
乡村面食，家禽肉酱。  
小野味，白肉，牛肉和猪肉。





## Acinaticum 1928 – 家族珍藏

Acinaticum,该词源自拉丁语,意为“完全成熟的葡萄串”,历史上曾特指雷乔托甜酒。1928 年份选用科维纳 (Corvina)、科维诺尼 (Corvinone)、罗蒂内拉 (Rondinella)、莫利纳拉 (Molinara) 和桑娇维塞 (Sangiovese) 混酿,葡萄经芦苇席 (arelle) 自然风干。当年气候条件堪称完美:温暖的生长期、充沛的光照、稀少的降水,加之寒冷干燥的冬季,为葡萄成熟与风干提供了理想环境。

此酒在橡木桶中陈酿十年后,于 1938 年装入手工吹制的特殊瓶中——这类酒瓶与其他顶级甜酒的经典容器一脉相承。历经近一个世纪的时光沉淀,它仍静静地安卧于酒窖之中。

作为乔瓦尼与古列尔莫·伯塔尼家族典藏序列,Acinaticum 1928 仅以极少数配额现身顶级品鉴会与慈善拍卖会,堪称跨越时空的味觉传奇。

### 葡萄品种

科维纳 (Corvina) | 科维诺尼 (Corvinone)  
罗蒂内拉 (Rondinella) | 莫利纳拉 (Molinara)  
桑娇维塞 (Sangiovese)

### 土壤特征

产自瓦尔波利切拉山谷内格拉 (Negrar di Valpolicella) 区域,海洋成因土壤以石灰岩、化石及黏土沉积层为主。上部葡萄园为东南朝向梯田,海拔 120-220 米。

### 品酒笔记

色泽:石榴红色泽中透出橙色调,渐趋琥珀色  
香气:黑樱桃、李脯与葡萄干的果香交织紫罗兰与鸢尾的花香,辅以咖啡与可可的烘焙气息  
口感:入口丝滑如优质利口酒,单宁细腻优雅,尾韵萦绕烟草与皮革的陈年韵味

酒度  
17.8%

品鉴温度  
16-18摄氏度

餐酒搭配  
推荐搭配:牛肉主菜、风味浓郁的奶酪(如陈年帕玛森)、巧克力甜点及干式糕点





## Recioto della Valpolicella Classico — 经典瓦尔波利切拉雷乔托

这款经典雷乔托是由科维纳、科维诺尼和罗蒂内拉葡萄制成的，它们在九月初被手工采摘，并在传统的天然竹席上进行了140至150天的精细干燥。在这段时间里，葡萄粒除了糖分含量的增加，还发生了有趣的有机演变，保留了新鲜葡萄的香气，自然风干葡萄的典型风味也丰富复杂起来。温柔（低压）的压榨加长时间的浸渍以及在不锈钢中的发酵，整个过程平均在30天内完成。随后的陈酿在法国橡木桶中进行，这使雷乔托发展出跃然于鼻尖和舌尖的复杂风味和优雅酒体，易于分辨。

这款经典雷乔托呈红宝石色，有石榴红的反光。黑莓、蓝莓和黑樱桃的甜美香气中带有灌木丛和湿耳草的气息。在口感上，它成功地将其饱满和丰富的酒体与令人愉快的甜味相平衡结合。余味悠长，美味的花香带一丝辛香料的的味道，单宁依然是天鹅绒般的优雅。

### 葡萄酒分级

经典雷乔托  
优级法定产区 (DOCG)

### 葡萄品种组成

科维纳70% | 科维诺尼20% | 罗蒂内拉10%

### 土壤成分

阿尔比扎诺山谷，位于瓦波利切拉的内格拉镇 (NEGRAR DI VALPOLICELLA)。主要是含有粘土基质的钙质胶结土壤。最高的葡萄园为梯田式种植，朝向为东南。海拔高度：120—220米。

### 采收时间

九月中旬

### 葡萄栽培架形

居由式整形—5600株葡萄/公顷

### 酒度

13%

### 品鉴温度

14°-16°C

### 食物搭配

适合搭配干型糕点，如杏仁或榛子蛋糕，陈年奶酪，甜的戈尔贡佐拉奶酪或作为饭后的冥想酒。

900 ML



摆放酿造阿玛罗尼的葡萄到竹席上



## Pràgal Rosso Verona — 普拉歌红葡萄酒

这款由科维纳、梅洛和西拉混酿而成的酒，果味浓郁，辛香料风味明显，充分表达了产区风土，其优雅而饱满的酒体，极易入口，引人入胜。这款酒的葡萄产自低产量的葡萄树，自然风干的葡萄与新鲜葡萄混合发酵，长时间的浸渍和发酵，之后大橡木桶中再陈酿精制6个月。橡木桶存放在酒庄位于阿尔比扎诺村的历史酒窖中。

深红宝石色与石榴红和紫罗兰的光晕轻轻地交织在一起。迷人的花香，交替着红色水果蜜饯、干玫瑰和黑櫻桃的香气，伴着微妙的黑香料、烟草和黑胡椒的味道。圆润的酒体带有温暖的触感，辅以清晰足量的酸，柔顺的单宁也讨人喜欢，酸和单宁将酒的结构在口中铺开，酒体平衡又余味悠长。

### 葡萄酒分级

维罗纳地区红葡萄酒  
地区典型地理标志 (IGP)

### 葡萄品种组成

科维纳60% | 梅洛20% | 西拉20%

### 土壤成分

梅洛和西拉：种植在伊拉西山谷的谷底地区，土壤呈现冲积层，其最深层由富含石灰石的粘土和河石组成，是河流沉积作用的结果。海拔高度：60—70米。  
科维纳：种植于内格拉尔村，瓦波利切拉山谷。砾石土壤，主要由石灰石和少量的粘土组成。葡萄园以梯田式种植于山坡上，海拔为120—220米，朝向为东南。

### 采收时间

九月底至十月初

### 葡萄栽培架形

科维纳：居由式整形—5600株葡萄/公顷  
梅洛和西拉：主蔓整形—9500株葡萄/公顷

酒度  
14%

品鉴温度  
14°-16°C

### 食物搭配

冷盘，素食烩饭（比如蘑菇烩饭）。  
炖安康鱼，鱼汤，海鲈鱼和白肉。





1883年,酒庄采用居由整形的葡萄园



科维纳葡萄的手工采摘



## Decima Aurea Merlot — 黄金十字梅洛

这款纯净的单一品种葡萄酒产自酒庄精选的梅洛的三个品系 (clones)，独具特色、风格突出，它们是家族世代对梅洛克隆株 (clones) 筛选的结晶，种植方法采用“高密度、低产量”，每公顷种植9100棵葡萄树。酒的风格要求采用酚类成熟度不同的葡萄，葡萄的手工采摘开始于9月，分两个时间段完成，部分葡萄粒会经过自然风干法处理。葡萄先在不锈钢罐中进行低温浸渍和发酵，之后在法国橡木桶中陈酿14个月。

酒呈浓郁的红宝石色。香气复杂，有野生浆果和干李子的味道，伴随着咖啡、可可粉、桉树和香草的味道。精妙细腻的酒体结构，柔顺的单宁契合着愉悦的酸度，平衡又美味。余味悠长，回味浓郁，是细腻微甜的甘草香。

### 葡萄酒分级

维罗纳地区红葡萄酒  
地区典型地理标志 (IGP)

### 葡萄品种组成

梅洛100%，果粒精选自梅洛三个品系

### 土壤成分

伊拉西山谷的谷底地区，土壤呈现冲积层，其最深层由富含石灰石的粘土和河石组成，是河流沉积作用的结果。海拔高度：60—70米。

### 采收时间

九月底至十月初

### 葡萄栽培架形

主蔓整形—9100株葡萄/公顷

酒度  
14.5%

品鉴温度  
16°-18°C

食物搭配  
红肉，惠灵顿牛肉。羊肉，野味肉和成熟干酪。





瓦波利切拉庄园内的石灰石土壤



陈酿黄金十字的法国橡木桶酒窖





## Lepiga Soave — 乐比加索阿韦

酒庄的索阿维白葡萄酒仅用维罗纳的卡尔卡耐卡（Garganega）葡萄酿制而成，葡萄来自低产量的葡萄园，酒庄根据对葡萄成熟度的需求，分三个阶段进行手工采摘。葡萄在不锈钢罐中进行精准细致的发酵，加以在优质细腻的酒泥上的陈酿及搅桶管理（Bâtonnage）。这款乐比加的酿造法革新了几个世纪以来索阿维葡萄酒的传统酿造。

令人惊喜的口感，酒体明亮清新又不乏层次深度，体现在平衡又延展的酒体结构。浓烈的稻草黄色。闻起来，香气复杂，有异域夏季水果香，还有梨、桃子、香草和杏仁的味道，极易察觉的矿物质味道带有一丝烤香草的风味。口感丰富而紧凑，新鲜干净的酸保持了酒的清新度，复杂独特的香气包裹着酸带出酒体本身持有的柔和度。

### 葡萄酒分级

索阿维产区白葡萄酒  
法定产区 (DOC)

### 葡萄品种组成

维罗纳地区卡尔卡耐卡葡萄100%

### 土壤成分

伊拉西山谷的谷底地区，土壤呈现冲积层，其最深层由富含石灰石的粘土和河石组成，是河流沉积作用的结果。海拔高度：60-70米。

### 采收时间

九月到十月

### 葡萄栽培架形

棚架式栽培—3800株葡萄/公顷

酒度  
12.5%

品鉴温度  
8°-10°C

### 食物搭配

金枪鱼小菜，牡蛎，海鲜菜肴，海鲜面条，煮熟的贝类。  
地中海鱼类，如鳕鱼、剑鱼和鲭鱼。

750 ML





## 托雷皮耶韦霞多丽

通过选择最好的山坡种植葡萄，采用“高密度、低产量”的管理方法和精确的酿酒技术，这款霞多丽极具特色，卓越的品质突出了伊拉西山谷的风土特征和提供矿物质风味的潜力。这款单一品种的霞多丽葡萄酒，葡萄粒精选自霞多丽的三个品系，具有出色的优雅性和复杂性。用于混合调配的部分酒是在法国橡木桶中完成发酵与陈酿的。

酒呈淡黄色，晶莹剔透，带有一丝绿色。有霞多丽典型的浓郁花香，新鲜水果的香气扑鼻而来。稍等片刻，微妙的香草逐渐变成菠萝、香蕉和柑橘的异国情调香味，余韵是榛子和融化的黄油香。这款酒具有优雅和出众的精致结构，含酸量恰到好处，与酒体的柔顺口感相平衡，酒整体十分可口美味。

### 葡萄酒分级

维罗纳地区霞多丽  
地区典型地理标志 (IGP)

### 葡萄品种组成

霞多丽100%

### 土壤成分

伊拉西山谷的谷底地区，土壤呈现冲积层，其最深层由富含石灰石的粘土和河石组成，是河流沉积作用的结果。海拔：60—70米。

### 采收时间

九月中旬

### 葡萄栽培架形

居由整形—9100株葡萄/公顷

酒度  
14%

品鉴温度  
10°-12°C

食物搭配  
意式烩饭，以鱼为主的菜肴，猪肉或调味肉，慢炖的兔肉，野鸡，海陆双拼 (Surf & Turf)。



## 酒庄参观和品鉴

莫斯科尼庄园—被记录在意大利“最伟大花园名录”之中的艺术瑰宝，以18世纪的壁画为装饰的缪斯大厅，典雅的别墅，英式花园和历史悠久的酒窖都向公众开放，提供导游带领的参观和品鉴。盖塔诺·贝塔尼家族生产的多款葡萄酒等待您的品鉴，也有维罗纳当地的美味佳肴供您选择。我们也提供包括午餐或晚餐的品鉴套餐（均需提前预约）。

## 婚宴和私人宴会

莫斯科尼别墅庄严的古典主义建筑群是举办婚宴和所有私人宴会与活动的理想场所，从生日宴会到毕业聚会，您可以在明亮、轻松和高雅的氛围中迎接您的宾客。

## 公司宴会与活动

庄园有功能多样的大小空间，其浪漫英式花园镶嵌在八公顷的原始树林之中，建于16世纪的葡萄园环抱在侧。庄园完美的建筑群为企业举办多类型的活动提供了理想的场所。您可以组织包含多项活动的行程，比如研讨会、演讲、商务会议和团队建设活动，又或盛大的晚宴和派对等。

了解更多消息，请联系我们：BOOKING@TENUTASANTAMARIA.WINE

## 酒庄商店

周一至周六  
9:30至18:00  
周日  
9:00至18:00  
(五月至十月)

## 酒庄参观和品鉴

请提前预定  
周二至周六  
了解更多信息：  
tenutasantamaria.wine



参观维罗纳—联合国教科文组织世界遗产



酒庄荣获“国际最佳葡萄酒旅游奖”



酒庄位于古典瓦波利切拉产区的葡萄园

Verona



WWW.TENUTASANTAMARIA.WINE

盖塔诺·贝塔尼 (GAETANO.B) 家族酒庄



酒庄网站

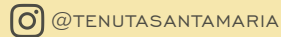


圣玛利亚酒庄

地址: 诺瓦尔街1号, 阿尔比扎诺村, 内格拉镇—维罗纳—意大利, 37024。

电话: +39 045 5709086

邮件: info@tenutasantamaria.wine



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI  
DEL REG. UE N. 2021/2115  
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING  
TO REG. EU N. 2021/2115

微信公众号

