

SAN FILIPPO

MONTALCINO

圣菲利普酒庄

SAN FILIPPO MONTALCINO



蒙塔奇诺的明星
“布鲁内罗”
布鲁内罗的瑰玉
“San Phillipò”

SAN *PHILIPPO*
MONTALCINO



酒庄历史 HISTORY

根据蒙塔尔奇诺教区档案中的研究，1672年4月21日为了纪念圣菲利波内（St. Filippo Neri），一个封建庄园建造完工。在这个庄园里面包含了一个与圣菲利波内（St. Filippo Neri）的同名小教堂，所以这很可能是圣菲利普（San Filippo）庄园建造的日期。

另一个有趣的事实出现在同一档案中。教堂是一位名叫弗朗切斯基尼的贵族所赞助的，每年必须在教堂里举办至少四场弥撒用于庆祝，据记载，在1779年他提供了弥撒用的贡品——自己庄园的酒窖中的葡萄酒。

这个细节表明，至少在1779年之前，我们可以合理地假设葡萄酒已经在圣菲利普庄园种植了。



SAN FILIPPO
MONTALCINO

葡萄园 VINEYARDS

圣菲利普庄园中一共有四个葡萄园：

- La Storta 斯塔（东北朝向）
- La Raffiche 拉菲雀（北朝向）
- La Lucere 露切尔（东北朝向）
- La Smarrita 司马瑞塔（西南朝向）

种植区域

- Sant'Antinimo Rosso DOC 2.5公顷
- BrunellodiMontalcinoDOCG5.5公顷
- Rosso di Montalcino DOC 2公顷

种植密度

- 3000-5000株/公顷

土壤组成

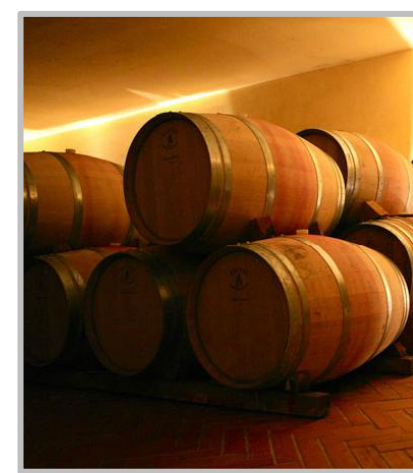
- 始新世土壤分布着黏土、砾石和岩石



SANT'ILIPPO
MONTALCINO

酒庄的现代化实用性酒窖有着超过1,000平方米的覆盖面积。它们包括酿酒区，陈年区以及葡萄酒的装瓶，包装和储存区域。陈年区域位于农舍的地下室。

在酒庄，自然和质量是基本理念。酒庄承诺：通过对葡萄本身及其精确的分析监测估算最佳收获时间；收获时精选上好的葡萄，而后迅速进行压榨。一旦有了葡萄汁，必须保证发酵在8小时内开始。浸渍持续约8天，在此期间不断进行冲压和泵送的操作。一旦在不锈钢罐中完成发酵，葡萄酒就会被转移到大型木桶中进行乳酸发酵。大约四十天后，将葡萄酒倒入陈年用桶中。



地理位置 GEOGRAPHY

酒庄位于托斯卡纳乡村最美丽地区的中心地带，距离蒙塔尔奇诺仅有2公里。在这里，放眼望去，到处都是酿造布鲁内罗的葡萄园，以及瓦尔达西亚（Val d'Orcia）的黄色战场（现已被联合国教科文组织宣布为世界文化遗产）。酒店提供自然美景外，还为您送上艺术享受和最好的托斯卡纳美食和葡萄酒，是度假的理想场所。住在圣菲利波葡萄酒庄园，您可以轻松抵达那些著名的锡耶纳和佛罗伦萨艺术博物馆以及Montepulciano和Maremma野生生态公园，行至沿海地区等迷你小城区。

圣菲利普（San Filippo）大庄园实际上是一个小村庄的规模。其中一直供奉的小教堂可以追溯到1672年，由蒙塔尔奇诺的教区保存的各种文件证明了这一点。



SAN FILIPPO
MONTALCINO

圣菲利普酒庄有着世界范围内的庞大分销系统。除了意大利本土的市场外，您可以在美国、加拿大、西班牙、英国、法国、德国、奥地利、瑞士、丹麦、荷兰、俄罗斯、香港和日本看到我们酒款的身影。



露切尔 珍藏版布鲁内罗干红葡萄酒

LE LUCERE BrunellodiMontalcinoDOCG RISERVA

- 十月中旬采摘，精选上佳桑娇维塞葡萄，在不锈钢桶中发酵
- 提前在10℃下进行为期三天的冷浸渍（在此期间每天进行一次无氧环境下的冲压操作）
- 在20-32℃下进行为期7天的热浸渍（再此期间每天交替进行冲压和泵送操作）
- 酒精发酵7天
- 在桶中进行乳酸发酵
- 在橡木桶中陈年24个月（部分小型木桶，部分大型木桶陈年）此期间内，葡萄酒每四个月要进行回罐和混合。
- 瓶中陈年：至少8个月
- 酒款呈现宝石般的红色色泽，反射出近石榴的光晕；浓郁优雅，香气具有层次感，伴随着樱桃和一些独特的辛香料如肉桂、丁香的香气；口感上，首先可以感受到十分明显的结构感，酒体非常圆润，余味持久，优雅浓厚，十分和谐。

荣誉奖项

	James Suckling	Robert Parker	Wine Spectator	Wine Enthusiast	tre bicchieri
2013	98	97	97		
2010	100		96		
2007			93	94	
2006			94	94	
2004			96		v

- 2010年份的酒款获得JAMES SUCKLING 詹姆士沙克林的100分满分评价
- 一款令人咋舌的年轻的布鲁内罗，有着非凡的浓郁度和深度，酒体饱满，明显的樱桃气息，细腻的单宁，还带着矿物质，贝壳以及蓝莓的香味。等到2020年再打开吧，有谁有幸能够品尝的话，这将是一场味蕾上的胜利凯旋。



SAN FILIPPO
MONTALCINO

圣菲利普布鲁内罗干红葡萄酒

San Filippo Brunello di Montalcino DOCG

- 产区：蒙塔奇诺
 - 海拔：250/300米
 - 种植密度：4650株/公顷
 - 培形方式：高登短枝式
 - 葡萄品种：桑娇维塞
 - 采摘时间：十月上旬
 - 平均产量：7吨/公顷
- 酿造：控温下不锈钢桶中进行发酵
 - 浸渍：提前在10℃下进行为期2天的冷浸渍，在28-30℃下进行为期4-6天的热浸渍
 - 苹果乳酸发酵：在水泥罐，不锈钢桶或木桶中进行
 - 陈年：24个月的小橡木桶
 - 瓶中陈年；6个月
 - 年产量：10,000瓶
 - 此款酒呈现着浓郁的宝石红色，反射着石榴红的光晕；浓郁复杂的酒香中交织着樱桃的香气，交织着恰到好处的甜酸感，酒体饱满，口感和谐持久，带着丝绒般的单宁。

荣誉奖项

	James Suckling	Robert Parker	Wine Spectator	Vinous
2015	98			
2014	93			
2012		92	95	95
2010	97			
2007			93	



SAN FILIPPO
MONTALCINO

露切尔 布鲁内罗干红葡萄酒

LE LUCERE Brunello di MontalcinoDOCG

- 产区：蒙塔奇诺
- 海拔：270/310米
- 种植密度：4650-4800株/公顷
- 培形方式：高登短枝式
- 葡萄品种：桑娇维塞
- 采摘时间：十月上旬
- 平均产量：6吨/公顷
- 酿造：控温下不锈钢桶中进行发酵
- 浸渍：提前在10℃下进行为期2天的冷浸渍，在28-30℃下进行为期4-6天的热浸渍
- 苹果乳酸发酵：在水泥罐，不锈钢桶或木桶中进行
- 陈年：24个月的小橡木桶
- 瓶中陈年；8个月
- 年产量：25,000瓶

荣誉奖项

	James Suckling	Robert Parker	Wine Spectator	Vinous	Gardini Notes
2012	98	94			
2011			92	94	92
2010	98	96	95		
2009		93	89		
2007		92	91	89	

此款酒呈现着浓郁的宝石红色，反射着石榴红的光晕；香气浓郁精致而优雅，有着酸樱桃的独特气息；还伴随着一些香料如肉桂和丁香的气息，口感精致优雅，和谐持久带着丝绒般的单宁，口鼻间完成了一次十分完美的对接。



SAN FILIPPO
MONTALCINO

洛克 蒙塔奇诺干红葡萄酒

LO SCORNO Rosso di Montalcino DOC

- 产区：蒙塔奇诺
- 海拔：240/310米
- 种植密度：300-4800株/公顷
- 培形方式：高登短枝式
- 葡萄品种：桑娇维塞
- 采摘时间：十月上旬
- 平均产量：7吨/公顷
- 酿造：控温下不锈钢桶中进行发酵
- 浸渍：提前在10℃下进行为期2天的冷浸渍，在28-30℃下进行为期4-6天的热浸渍
- 苹果乳酸发酵：在水泥罐，不锈钢桶或木桶中进行
- 陈年：12个月的大橡木桶
- 瓶中陈年；3个月
- 年产量：20,000瓶
- 此款酒呈现着浓郁的宝石红色；香气浓郁清爽，有着酸樱桃的独特气息；还伴随着一些香料的气息，口感精致优雅，酒体结构良好，单宁平衡，余味长。

荣誉奖项

	Wine Spectator	Cellar Tracker	Vinum Wine
2014		87	
2013		89	
2012	89		
2010	89	89	
2009		89	
2008	86		
2007	85	88	
2006			13.5/20



SAN FILIPPO
MONTALCINO

司马瑞塔干红葡萄酒 Staffato Sant'Antinimo Rosso DOC

- Sant'Antimo DOC的名字来自宏伟的12世纪的Sant'Antimo圣安蒂莫罗马式修道院；该修道院坐落在葡萄园环绕的山谷中。该DOC产区位于意大利托斯卡纳蒙塔尔奇诺地区的中部，与著名的Brunello di Montalcino DOCG及其DOC兄弟——Rosso di Montalcino和Moscadello di Montalcino处于相同的区域。





司马瑞塔干红葡萄酒

Staffato Sant'Antinimo Rosso DOC

- 产区：蒙塔奇诺
- 海拔：250/310
- 种植密度：3000-4800株/公顷
- 培形方式：高登短枝式
- 葡萄品种：桑娇维塞，美乐，西拉
- 采摘时间：九月底采摘美乐，十月上旬采摘桑娇维塞和西拉
- 酿造：控温下不锈钢桶中进行发酵
- 浸渍：提前在10°C下进行为期2天的冷浸渍，在28-30°C下进行为期4-6天的热浸渍
- 苹果乳酸发酵：在水泥罐，不锈钢桶或木桶中进行
- 瓶中陈年；3个月
- 年产量：15,000瓶
- 此款酒呈现着浓郁的宝石红色，反射着紫罗兰的光晕；浓郁的酒香中夹杂着李子和红莓果的香气，交织着恰到好处的甜酸感，入口顺滑优雅，结构感很好，单宁精致，余味和谐悠长。

	Wine Spectator	Cellar Tracker
2007	88	
2005		89
2004	90	