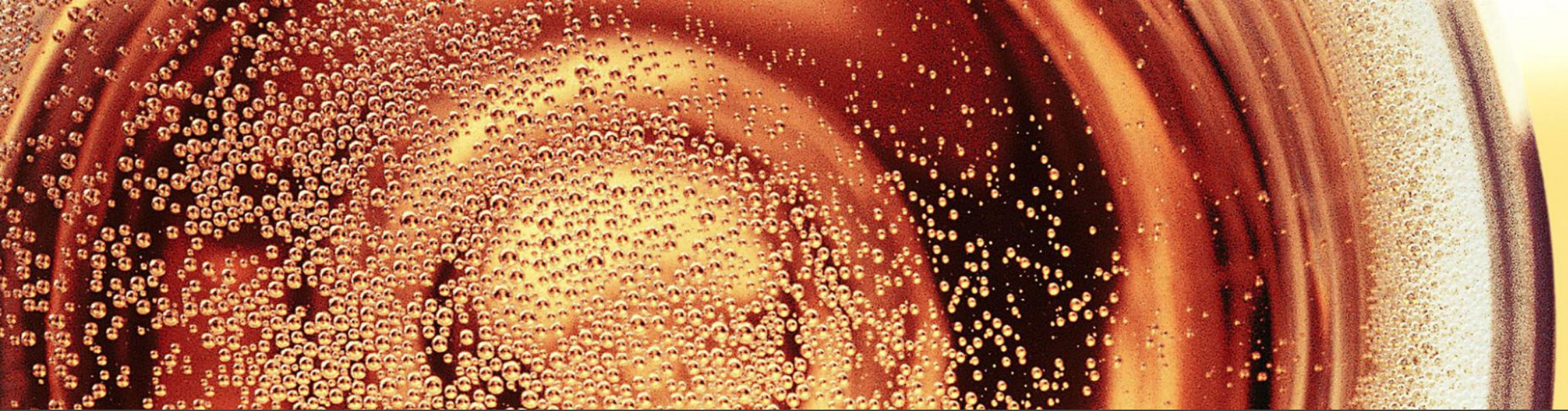


GUIDO BERLUCCHI





BERLUCCHI FRANCIACORTA

- Franciacorta 是意大利顶级起泡酒，由霞多丽和黑皮诺酿造的高品质起泡酒，有非年份型和年份型两种
- Franciacorta类型分为标准的白以及桃红(基础葡萄酒必须至少有25%的黑比诺)。还有另一种白中白，叫做Franciacorta Saten，完全由100%的霞多丽或白皮诺酿造。Franciacorta Brut葡萄酒的口感与香槟葡萄酒的味道非常相似，会展现出饼干、奶油蛋糕、柠檬和酒渣的香气
- Berlucchi 的franciacorta气泡酒已成为意大利甚至国际上重要节日活动庆典的庆祝酒，比如意大利赢得世界杯，意大利导演Sorrentino获得奥斯卡，球王罗伯特巴乔获得金球奖，帕瓦罗蒂演唱会后，连奥巴马生日都要定制一瓶berlucchi来庆生





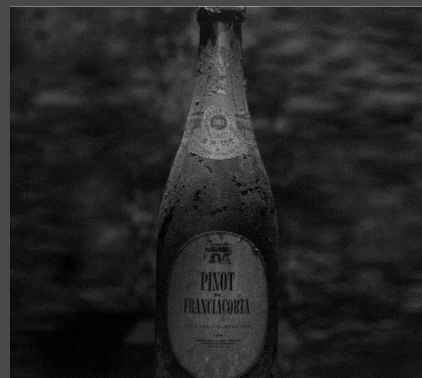
历史

1955年 征程起点， Franco Ziliani， Giorgio Lanciani与Guido Berlucchi相遇，立志酿出属于意大利的伟大起泡酒

1961年 第一瓶Franciacorta成功诞生

1962年， Franco Ziliani 创立意大利经典桃红酿造方法（franciacorta 之父）

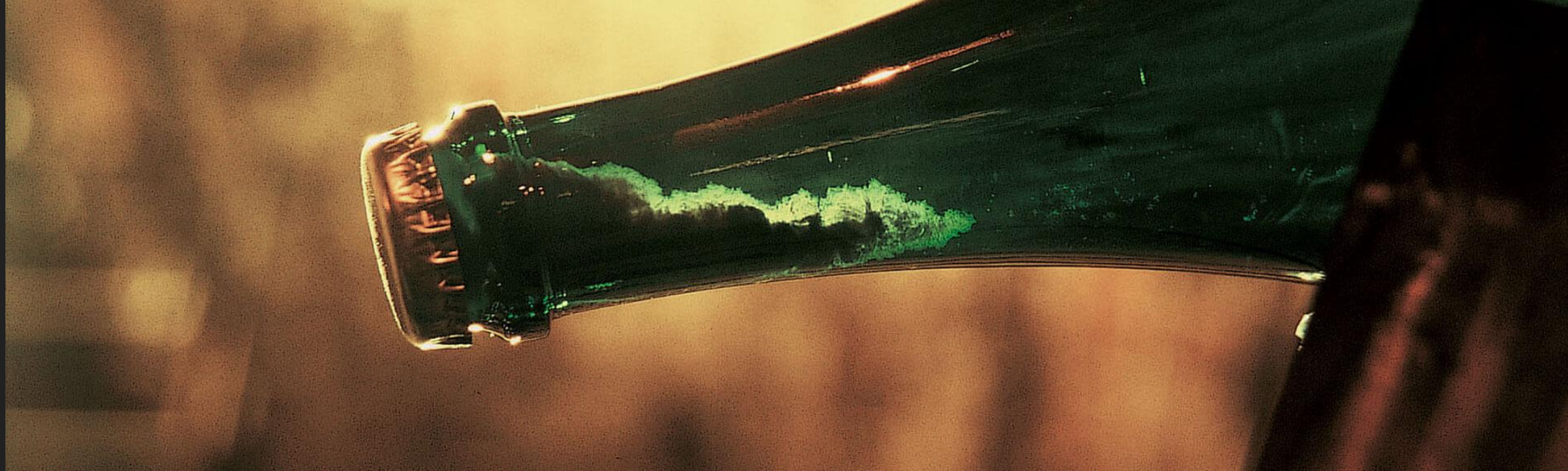
至今…意大利最伟大的起泡酒名庄





风土 弗朗西斯科的领土是意大利伦巴第地区布雷西亚省的一部分。Franciacorta从西南地区的Orfano山(Rovato南部)延伸到Iseo湖岸边，从西部边境的Oglio河延伸到东部的Brescia市。连绵起伏的丘陵地形是由冰川作用形成的。这里的土壤和冰碛物由石灰岩上的砾石和沙子组成，排水良好，是种植葡萄和酿酒的理想场所。由于它位于阿尔卑斯山麓丘陵以南，而且有许多大湖泊，气候温和而稳定。





酿造工艺：传统起泡酒酿造法，也叫香槟法

采摘——去梗压榨——橡木桶发酵加入酵母（第一次）——品尝调配
(150种基酒) ——陈年18个月-6年（除渣）——补液——装瓶

酵母自溶：酿酒过程中的自溶作用是指葡萄酒在发酵后与酒糟或死酵母细胞接触时发生的复杂的化学反应。会给葡萄酒带来面包、饼干和烘烤的香气





酒窖 建于17世纪晚期，在这座地下10米的酒窖里，历经几个世纪系里的古香古色的壁画和拱形门廊，贝鲁奇的酒就在这里静静的沉淀生长，将历史保存于瓶中，让喝酒的你感受这份厚重





61 BRUT 61 干白起泡酒

葡萄品种：90%霞多丽+10%黑皮诺

采摘期：8月中旬到9月初

产量：9000kg/公顷，6600瓶/公顷

酿造工艺：软压后放入不锈钢桶发酵后，再放入瓶中经行二次发酵

陈年：24个月瓶中二次陈酿+2个月瓶中静置

气泡：绵密轻盈

色泽：稻黄色边缘呈绿色

香气：爽脆浓郁，优雅，恰到好处的余味，带有新鲜的苹果和梨的香味，后有柑橘类香气

口感：口感清爽，酸度适中，丝绒般的质地和微妙的平衡，最后带有迷人的柑橘味。

建议搭配：可与开胃菜完美的搭配，亦可搭米饭类，意面，或新鲜至中熟的奶酪

侍酒温度：6-8°C

残糖量：7g/L

酸度：7g/L

酒精度：12.5%vol



FRANCIACORTA
Guido Berlucci
BERLUCCHI



61 ROSÉ 61玫红起泡酒



葡萄品种：60%黑皮诺，40%霞多丽

采摘期：8月中旬到9月初

产量：9000kg/公顷，6600瓶/公顷

酿造工艺：软压后放入不锈钢桶发酵，浸渍数小时，再放入瓶中经行二次发酵

陈年：24个月瓶中二次发酵+2个月瓶中静置

气泡：绵密轻盈，持久

色泽：深粉色，随着陈年颜色会随之变成黄红色

香气：精致的浆果以及成熟水果的香气，伴有轻微的酵母自容烤面包的的香气，还有一丝浸渍黑皮诺带来令人兴奋的温暖

口感：精致优雅，酸度适中，酒体饱满。酸度与中高度的残糖量平衡得很好

建议搭配：可与开胃菜完美的搭配，与开胃冷盘，成熟芝士和以及贝类都是非常完美的搭配

侍酒温度：6-8°C

残糖量：8g/L

酸度：7.5g/L

酒精度：12.5%vol

FRANCIACORTA
Guido Berlucchi
BERLUCCHI



61 SATÈN 61萨顿干白起泡酒

葡萄品种：100%霞多丽

采摘期：8月中旬到9月初

产量：9000kg/公顷，6600瓶/公顷

酿造工艺：软压后放入不锈钢桶发酵，再放入瓶中经行二次发酵

陈年：24个月瓶中二次发酵+2个月瓶中静置

气泡：绵密轻盈，持久

色泽：深稻黄色

香气：精致的成熟水果香气，浓郁的桃子，杏子，热带水果，后有柑橘类水果的香气

口感：酒体优雅，酸度适中，口味浓郁，酒体饱满，结构紧致。余味悠长愉悦

建议搭配：是一款完美的开胃酒，与鱼类，中度成熟芝士和以及意大利熏火腿都是非常完美的搭配

侍酒温度：6-8°C

残糖量：8g/L

酸度：6.5g/L

酒精度：12..5%vol



FRANCIACORTA
Guido Berlucchi
BERLUCCHI



61 NATURE ROSÉ 2011 61自然玫红气泡酒

葡萄品种：100%黑皮诺

采摘期：2011产量：9000kg/公顷，4800瓶/公顷

酿造工艺：软压成簇，低压浸渍约24小时后放入不锈钢桶中6个月，再放入瓶中经行二次发酵

陈年：5年瓶中二次发酵+6个月瓶中陈酿

气泡：绵密轻盈，持久

色泽：粉色

香气：层层叠叠的芳香，红醋栗果酱交织微妙的柑橘类水果香气，伴有矿物质感的复杂

口感：口感层次丰富，酸度适中。令人愉悦的脆爽和单宁

建议搭配：一款完美的开胃酒，适合搭配鱼类白肉和中度成熟的 奶酪

侍酒温度：8-10°C

残糖量：8g/L

酸度：7.5g/L

酒精度：12..5%vol



FRANCIACORTA
Guido Berlucchi
BERLUCCHI



61 NATURE 2011 自然干白气泡酒

葡萄品种：30%黑皮诺，70%霞多丽

采摘期：2011年8月中旬

产量：9500kg/公顷，3800瓶/公顷

酿造工艺：软压后放入不锈钢桶发酵后放入法国小橡木桶中6个月，再放入瓶中经行二次发酵

陈年：5年瓶中二次发酵+6个月瓶中静置

气泡：绵密轻盈，持久

色泽：稻黄色带有轻微的铜色

香气：富有表现力的层次感，伴有爽脆的矿物质和柑橘类，黄色水果和面包味

口感：酸度活泼，酒体温 and，香气持久，口感圆润

建议搭配：可与肉类，开胃菜白肉和鱼类中度成熟芝士搭配

侍酒温度：8-10°C

残糖量：8g/L

酸度：7.8g/L

酒精度：12..5%vol





PALAZZO LANA EXTRÊME2008 月色极致干白起泡酒

葡萄品种：100%黑皮诺

采摘期：8月中旬

产量：8000kg/公顷，3200瓶/公顷

酿造工艺：软压成簇，低压浸渍约24小时后放入不锈钢桶中6个月，再放入瓶中经行二次发酵

陈年：7年瓶中二次发酵+6个月瓶中陈酿

气泡：绵密轻盈，持久

色泽：稻黄色，带有淡淡的铜色

香气：典型浓郁的热热带水果，伴有桃子，橘皮和硬皮面包的香气

口感：清新爽脆的结构，又不失矿物感和酸度的和谐

建议搭配：搭配开胃菜，适合搭配鱼类白肉和中度成熟的 奶酪

侍酒温度：10-12°C

残糖量：2.g/L

酸度：8g/L

酒精度：12.%vol





PAL AZZO LANA SATÈN 2008月色萨顿干白起泡酒

葡萄品种：100%霞多丽

采摘期：9月上旬

产量：9000kg/公顷，3600瓶/公顷

酿造工艺：软压成簇，低压浸渍约24小时后放入不锈钢桶中6个月，再放入瓶中经行二次发酵

陈年：7年瓶中二次发酵+6个月瓶中陈酿

气泡：绵密轻盈，持久

色泽：稻黄色，带有金色高光

香气：带有奶油的丰富花香，成熟的黄色水果，和烘烤味

口感：复杂而平衡，愉悦的口感，优雅而柔和。

建议搭配：搭配开胃菜，意式肉酱配黄有奶酪，冷盘，白肉和软芝士

侍酒温度：10-12°C

残糖量：5.5g/L

酸度：7g/L

酒精度：12.%vol



FRANCIACORTA
Guido Berlucchi
BERLUCCHI



Cuvee Imperiale Brut 贝鲁奇贵族干白起泡

葡萄品种：90%霞多丽和10%黑皮诺

采摘期：8月中旬到9月上旬

产量：9500kg/公顷，7600瓶/公顷

酿造工艺：软压后放入不锈钢桶中发酵，再放入瓶中
经行二次发酵

陈年：10%的陈年酒液和新酒调配后放入瓶中二次陈
酿18个月2个月瓶中陈酿

气泡：绵密轻盈，持久

色泽：稻黄色，边缘呈绿色

香气：绵长浓郁复杂的花香和水果香，伴有酵母和硬
面包的芳香

口感：酒体清新丰满，有浓郁的果香和酸度

建议搭配：搭配开胃菜，意式肉酱配黄有奶酪，冷盘，
白肉和软芝士

侍酒温度：10-12°C

残糖量：5.5g/L

酸度：7g/L

酒精度：12.%vol



FRANCIACORTA
Guido Berlucchi
BERLUCCHI



CUVÉE IMPERIALE DEMI SEC 贝鲁奇半干起泡白葡萄酒

葡萄品种：90%霞多丽和10%黑皮诺

采摘期：8月中旬到9月上旬

产量：9500kg/公顷，7600瓶/公顷

酿造工艺：软压后放入不锈钢桶中发酵，再放入瓶中经行二次发酵

陈年：10%的陈年酒液和新酒调配后放入瓶中二次陈酿18个月2个月瓶中陈酿

气泡：绵密轻盈，持久

色泽：稻黄色，边缘呈绿色

香气：酒体圆润，美好的小蛋糕，金合欢和柠檬花的香气

口感：微甜，圆润和谐，酸度适中

建议搭配：搭配开胃菜，意式肉酱配黄有奶酪，冷盘，白肉和软芝士

侍酒温度：6-8°C

残糖量：4g/L

酸度：7g/L

酒精度：12%vol





BERLUCCHI VINTAGE 2011 2011贝鲁奇年份珍藏



葡萄品种：70%霞多丽和30%黑皮诺

采摘期：8月中旬到9月上旬

产量：8000kg/公顷，7600瓶/公顷

酿造工艺：软压后放入不锈钢桶中发酵，后放入法国小橡木桶中进行萍乳发酵，并放置6个月，再放入瓶中经行二次发酵

陈年：4年瓶中二次发酵3个月瓶中陈酿

气泡：绵密轻盈，持久

色泽：稻黄色，带有明亮的铜色

香气：浓烈复杂的杏子柑橘香味，夹杂着烤面包的香气

口感：酸度和饱满酒体的惊艳平衡，以及陈年带来的绵长余味

建议搭配：搭配开胃菜，意面，米饭类和白肉类深圳成熟芝士都可以完美的搭配。

侍酒温度：8-10°C

残糖量：6.5g/L

酸度：7.9g/L

酒精度：12.5%vol



特别纪念款



Arnaldo Pomodoro 雕刻家

为了纪念进入千禧年，该款酒为Berlucchi在cuvée的创新中与世界上最伟大的当代雕塑家Arnaldo Pomodoro灵感的结果——Berlucchi 2000，只面向少数几位严肃的鉴赏家，它久负盛名的瓶子上有一个用镀金金属“杜撰”的标签，另一个独家的瓶子上雕刻着艺术家的原创艺术品和装饰。

CUVÉE FRANCO ZILIANI 2007

五十年里程，伴随着第一瓶fraciacorta的诞生，伴随着berlucchi走过的50个年头，以及fraciacorta之父Franco Ziliani的80大寿，一款向berlucchi50年来的风风雨雨致敬的历史性酒款。





CUVÉE J.R.E. N° 3

2015年六名来自Associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe Jeunes的女厨师和侍酒师在Berlucchi nine Franciacorta Riservas品尝了2007年由38%黑皮诺和62%的霞多丽酿造的玫红，该酒在瓶中二次发酵足足7年，表现得非常完美，就以此款酒来表现内心的细腻而刚强的本性

ARTISTIC DECORATIONS

每个瓶子都是真正独特的艺术品。将艺术与绘画艺术融合在葡萄酒里在酒标上表现出来，呈现一场味觉、视觉的灵魂碰撞。

