



# 小公牛城堡酒庄

CASTELLO TRICERCHI  
BRUNELLO DI MONTALCINO



STRETCHING  
BACK INTO HISTORY

历史悠久，  
用味道打开尘封已久的  
苍凉……

CASTELLO  
TRICERCHI



NON IN LANTERA PRO NOS

SER·MINO·DINICCOLO·TR  
CERCHII·P·DI·BONIO·EN  
TO·ECAPITANO·1477



# CASTELLO TRICERCHI

时值锡耶纳在美的奇家族的统治下，并由当权的九个实力雄厚的家族组成联合政府管理，西奇家族就是其中之一。

1290

Tricerchi城堡在弗兰基涅纳大街（Via Francigena）上竣工。

1441

在西班牙的统治下，西奇城堡（Tricerchi Castle）成为朝圣者前往罗马的重要参考点。

1600年

城堡及其下财产从马达莱纳（Nena）移交给了长子朱利奥·斯西亚（Julio Squarcia），现酒庄家庭的祖先。

1800年

1260  
9月4日

西奇家族（Tricerchi）家族代踏上了锡耶纳和佛罗伦萨的战场，作为家族最崇高的领袖，Alessandro Tricerchi 骑士带着雄心踏上了战场。

1330年

西奇家族（Tricerchi）家族成为Biccherne的院长，与控制锡耶纳共和国财政的加尔加诺修道院有密切的关系。

1569年

在托斯卡纳大公国统治下，西奇家族（Tricerchi）被美第奇家族任命为锡耶纳的公职人员。当他们被正式确认为蒙塔尔奇诺政府效命后，他们的崇高地位得到了确认。

1700年

建造了面纱圣母教堂，圣母教堂的面纱碎片保留在教皇训召旁边。

# 水草丰美，人与自然的完美协调……

A PLACE WHERE MAN AND NATURE MEET



CASTELLO  
TRICERCHI



NON IN LATIRA PROFONDO



CASTELLO  
TRICERCHI

我们的葡萄园位于海拔290 米的蒙塔尔奇诺（Montalcino）的北坡上，其气候特征是温度较低且日温差较为明显。

我们有13公顷的葡萄园，全部种植着大桑娇维塞（Sangiovese Grosso，也叫Brunello），围绕着家族的城堡，我们在7个单一田块中采用头状整枝 & 居由式长枝修剪，以及主蔓整枝 & 短枝修剪方式培型修剪。我们有以下七个田块：

- La Vigna del Velo（其名字来源于用于供奉面纱圣母的教堂）
- Vigna del Castello
- Vigna Sant'Anna
- Vigna del Lago
- Vigna dei Cipressi
- Vigna del Piano
- Vigna Nuova

葡萄园的四季变化  
不曾打乱过桑娇维塞的生命轨迹……



CASTELLO  
TRICERCHI



NON IN LATERA PRO NOS



CASTELLO  
TRICERCHI

我们的土壤成分构成丰富，包含石灰石粘土和沙石。我们的葡萄园几乎完全是朝北的，因此可以使得葡萄更加均匀地成熟。

我们的种植理念基于有机原则，尊重人与自然之间的可持续发展。

用于酿酒的葡萄是手工采摘后精心筛选的，并使用环境酵母协助发酵，带有长时间的浸渍。布鲁内罗是采用来自斯拉沃尼亚的传统的无梗花栎制作的大橡木桶陈年，以尽可能地带出蒙塔奇诺北部的风土特征。



CASTELLO  
TRICERCHI



NON IN LATERA PRO NOS

工作了几十年的酒庄工人  
静静等待葡萄酒酿成的那一刻……





Tommaso  
新一代掌门人



Emanuele  
酿酒顾问



Sergio  
葡萄园管理人



Gigi  
模范酿酒工人



CASTELLO  
TRICERCHI

五个多世纪前的一座城堡  
见证了Tricerchi家族的斗转星移……



NON IN LATERA PROXIMUS



# CASTELLO TRICERCHI

城堡由阿尔特西（Altesi）始建于十三世纪，位于蒙塔奇诺（Montalcino）的弗兰基涅纳大街（Via Francigena）上，并由西奇家族（Tricerchi Family）于1441年完工。

它占地6000平方米，是带有防御工事作用的中世纪城堡中的典例，城堡内装饰有该时期著名画家巴尔达萨雷·佩鲁齐（Baldassarre Peruzzi）的作品。

几个世纪以来，这座城堡为朝圣者们提供了庇护的处所，使他们将弗兰基涅纳大街（Via Francigena）文化带到罗马。在十七世纪，原先位于城墙内的小教堂被移至大道尽头，专门用于供奉戴面纱的圣母雕塑。1982年，西奇（Castello Tricerchi）城堡被正式确认为意大利历史和艺术遗产的一部分。



酒款赏析

CASTELLO  
TRICERCHI



NON IN LATERA PRO NOS



公元1441 布鲁内罗干红葡萄酒  
A.D.1441  
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



布鲁内罗干红葡萄酒  
BRUNELLO DI MONTALCINO  
DOCG



蒙塔奇诺干红葡萄酒  
ROSSO DI MONTALCINO  
DOC



尤利奥干红葡萄酒  
IULI' O  
IGP TOSCANA

CASTELLO  
TRICERCHI



NON IN LATERA PRO NOS

A.D. 1441

BRUNELLO DI MONTALCINO  
ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

## 公元1441 布鲁内罗干红葡萄酒

A.D1441 BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

海拔：290米

朝向：西-西北

土壤：中等质地的石灰石黏土和砂石

培型：高登短枝和居由式修剪

种植密度：4000棵/公顷

树龄：25年

产量：6吨/公顷 1.5kg/株

采摘时间：九月末和十月初

采摘方式：手工采摘，精选优质葡萄

酒精度：14%

酿造方式：用环境酵母发酵，在23℃下，在不锈钢桶中进行长达30天的压帽浸渍发酵

陈年：在1500L & 2000L 斯拉沃尼亚大桶中陈年36个月

熟化：在瓶内至少熟化8个月

色泽：清澈浓郁的宝石红，反射出石榴红色

香气：香气复杂优雅馥郁，成熟樱桃，巧克力和烟草的气息，夹杂着微妙的辛香和一丝花香

口感：结构感强，复杂具有层次感，单宁如丝般柔顺十分集中，有明显的酸度

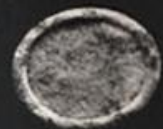
酒评：和谐平衡，发展潜力大

食物搭配：红肉，调味奶酪

限量

2000瓶

CASTELLO  
TRICERCHI



NON IN LATERA PRO NOS

BRUNELLO DI MONTALCINO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

## 布鲁内罗干红葡萄酒

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

海拔：290米

朝向：西-西北

土壤：中等质地的石灰石黏土和砂石

培型：高登短枝和居由式修剪

种植密度：4000棵/公顷

树龄：25年

产量：6吨/公顷 1.5kg/株

采摘时间：九月末和十月初

采摘方式：手工采摘，精选优质葡萄

酒精度：14%

酿造方式：用环境酵母发酵，在23℃下，在不锈钢桶中进行长达30天的浸渍发酵

陈年：在1500L & 2000L 斯拉沃尼亚大桶中陈年30个月

熟化：在瓶内至少熟化8个月

色泽：清澈浓郁的宝石红

香气：香气复杂优雅馥郁，成熟樱桃，巧克力和烟草的气息，夹杂着微妙的辛香和一丝花香

口感：结构感强，复杂具有层次感，余味持久；单宁柔顺，余味中果汁感强，还有明显的酸度。

酒评：和谐，平衡，发展潜力大

食物搭配：红肉，调味奶酪

CASTELLO  
TRICERCHI



NON IN LATERA PRO NOS

ROSSO DI MONTALCINO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

## 蒙塔奇诺干红葡萄酒

ROSSO DI MONTALCINO DOC

海拔：250米

朝向：西-西南

土壤：中等质地的石灰石黏土和砂石

培型：高登短枝和居由式修剪

种植密度：4000-4500棵/公顷

树龄：17-20年

产量：6.5吨/公顷 1.5kg/株

采摘时间：九月末和十月初

采摘方式：手工采摘，精选优质葡萄

酒精度：14%

酿造方式：在23℃下，在不锈钢桶中进行长达25天的浸渍发酵

陈年：在2000L斯拉沃尼亚大桶中陈年9个月

熟化：在瓶内至少熟化4个月

色泽：清澈浓郁的宝石红，反射出石榴红色

香气：散发着草莓，樱桃酱的香气，夹杂着微妙的矿物质气息和一丝花香

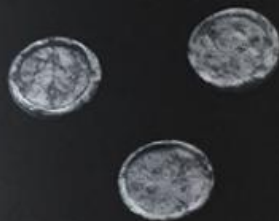
口感：口感平衡浓郁，有着优雅的单宁，余味持有，带有一点酸感和矿物质感

整体特征：和谐平衡，发展潜力大

食物搭配：各种肉类，调味奶酪，意大利面



IULI'O



CASTELLO  
TRICERCHI

SANGIOVESE

## 尤利奥干红葡萄酒

IULI'O IGP TOSCANA

海拔：250米

朝向：西-西南

土壤：中等质地的石灰石黏土和砂石

培型：高登短枝式修剪

种植密度：4500棵/公顷

树龄：16年

产量：7吨/公顷 1.5kg/株

采摘时间：十月初

采摘方式：手工采摘

酒精度：13.5%

酿造方式：在26℃下，在不锈钢桶中进行长达15天的浸渍发酵，期间进行不断的淋皮

陈年：在旧的法国小橡木桶中陈年3个月

熟化：在瓶内至少熟化1个月

色泽：清澈浓郁的宝石红，反射出石榴红色

香气：优雅的香气，散发着樱桃的香气和一丝辛辣味

口感：温暖圆润平衡，有着显著的红果的香气和悠长的余味

整体特征：和谐平衡，发展潜力不错

食物搭配：各种肉类，调味奶酪，意大利面，汤品等



CASTELLO  
TRICERCHI



NON IN LATERA PRO NOS

小公牛酒庄的葡萄酒  
正去往世界各个美好的角落……

谢谢观看  
欢迎到酒庄参观

CASTELLO  
TRICERCHI



NON IN LAETRA PRO NOS