



皮尔洛-柏拉图酒庄

Pirlo Pratum Coller

# 皮尔洛——绿茵场上的传奇；葡萄园里的绅士



Andrea Pirlo , a legend in field, a gentleman in Vineyard

提起一代中场大师安德烈亚·皮尔洛（Andrea Pirlo），足球迷们肯定无人不知。皮尔洛是意大利最伟大的中场球员之一，带领意大利登顶2006年世界杯冠军。在俱乐部，欧冠冠军、意甲冠军、欧洲超级杯冠军、世俱杯冠军等多项大奖一个不少。但对于葡萄酒粉来说，也应该认识皮尔洛。皮尔洛出生于富裕的家庭，家族经营的产业非常广，虽然皮尔洛的父亲**主营钢铁行业**，但是他旗下还有葡萄酒产业，皮尔洛也拥有自己的酒庄——柏拉图酒庄 Pratum Coller。

# 故事篇——“跨界的富二代”

---

Andrea Pirlo , a legend in field, a gentleman in Vineyard

作为一个**标准的富二代**，皮尔洛拥有一个富有的老爸路易吉，但却从未因此高傲自居。而从一开始老爸反对他踢球，到最终被他征服成为他的球迷，其中的酸甜苦辣唯有他自己可以知晓。不过随着年龄的增长，皮尔洛最终还是遵循父愿，亲身参与到了家族产业的开拓和发展。特别是在2006年赢得世界杯之后，皮尔洛及父亲在布雷西亚买下了一个面积达到10公顷的葡萄园，建立了皮尔洛酒庄（ Pratum Coller ）。

STORY

---





# 故事篇——“怀念小时候那种感觉”



Andrea Pirlo , a legend in field, a gentleman in Vineyard

皮尔洛说：长大后，脑海中也总是浮现小时候爷爷奶奶、在父母的帮助下，全家人在自家小葡萄园采摘葡萄酿酒的场景，我觉得那很温馨。所以10年前当我得知附近的葡萄庄园出售的时候，我毫不犹豫的将它买了下来，我很怀念小时候那种感觉。

# 酒庄建筑 —— 与世界顶尖设计公司合作设计

Andrea Pirlo , a legend in field, a gentleman in Vineyard

酒庄目前酒庄正在扩建中，值得注意的是，酒庄的合作设计公司是世界顶尖的设计公司——宾尼法利纳Pininfarina公司；大家可能不太熟，但是我们耳熟能详的意大利经典跑车法拉利和兰博基尼的多款超级跑车造型均由宾尼法利纳设计。此外，目前在全球各地路上奔驰的各大汽车公司的车子，包括大房车和小型轿车，有很多也由宾尼法利纳负责车子的外型设计。



# 地理篇 —— “地理环境十分优越”



Andrea Pirlo , a legend in field, a gentleman in Vineyard

皮尔洛出生在意大利北部城市布雷西亚（ Brescia ） ， 距离米兰60公里，是意大利最富有的制造业强省，也是意大利著名的葡萄酒产区。

皮尔洛酒庄（ Pratum Coller ） 坐落在布雷西亚的 Flero 区，位于**阿尔卑斯山**向南延伸的谷地之中，东西两侧**加尔达湖**和**伊赛奥湖**水灌溉，**地理环境十分优越**，盛产橄榄、葡萄、奶酪。Pratum在拉丁语是“草地”的意思，Coller是酒庄所在地的地名。早在两千多年前的古罗马时期，这边土地就曾被提起：“Coller，海拔99米，是种植农作物的优质选地。”

GEOGRAPHY



# 酿造篇——“自然的力量”

Andrea Pirlo , a legend in field, a gentleman in Vineyard

在酿造工艺上，皮尔洛恪守土壤、葡萄自身属性，从土壤的培植、葡萄藤的修剪再到葡萄的收获和酿造，每一步都恪守“**自然的力量**”，严格把控葡萄的采摘时机，在酿制过程中进行严格监测和数据分析，最大限度保留葡萄的香味及厚重感，以保证最终的葡萄酒醇厚弥香。

皮尔洛所希望的，是人们能够真正欣赏他所酿造制作出来的葡萄酒的绝佳品质，就像人们喜欢他的卓越球技一样。而当他对于足球的激情彻底淡化之后，他则会安静地去经营自己的葡萄酒庄，去追求自己所向往的那种自由的生活。



# 酿酒篇——意大利年度酿酒师



酒庄的现任酿酒师为卡洛费里尼Carlo Ferrini，大家可能不熟，不过Wine Spectator百大常胜军Brancaia、托斯卡纳名庄Fonterutoli以及Ricasoli，IL Borro等，全都聘请他来当酿酒顾问。2000年，他获得**大红虾“年度酿酒师”**称号，2003年，意大利侍酒师协会**AIS**也评选他为“**年度酿酒师**”。

酿酒时，他喜欢用Sangiovese来当基底，然后添加五种葡萄来与之混合。他醉爱使用Merlot与Sangiovese调和，Merlot早熟，颜色深且单宁柔软，对坚硬的Sangiovese来说是很好的搭配，他喜欢集中又有构架的酒款，这也反应在他的酒款中，他说：葡萄酒的集中风貌应该在种植时形成。



# 质量篇——有机认证

---

Andrea Pirlo , a legend in field, a gentleman in Vineyard

“注重品质，葡萄酒也要像足球生涯一样辉煌”

酒庄旗下的五款酒都分别有获得欧盟的**有机认证**

- 1 ARDUO Brescia IGP Riserva 勇士珍藏
- 2 MARZÌDOC Marzemino 玛泽迎春干红
- 3 NITÖR Brescia IGP 布雷西亚干白
- 4 MONOS Brescia IGP 布雷西亚贵腐酒
- 5 EOS VINO ROSATO 桃红干型葡萄酒



# CANOPY MANAGEMENT

## 树冠管理

# VERASION 转色





# HARVEST 收获



# WINES 酒

01

Persistence

01

ARDUO

Vino Rosso Riserva





# ARDUO Brescia IGP Vino Rosso Riserva

## 勇士 布雷西亚干红葡萄酒

寓意着皮尔洛先生辉煌的一生充满重重磨难，荆棘困难与辉煌并存的一款酒，也表达出在这个产区要酿出伟大的酒的困难重重，要付出很大的代价

- 葡萄品种：桑娇维塞40%，梅洛50%，西拉10%
- 土壤类型：冲积层黏土质
- 葡萄园树龄：25年
- 平均密度：3300株/公顷
- 平均产量：50公担/公顷
- 培形方式：居由式
- 酿造方法：葡萄手工采摘后，精心筛选，软压，在钢罐内浸渍约15天后发酵，而后进行苹果乳酸发酵；然后陈年2年(在小橡木桶中1年)，瓶中陈年至少6个月
- 酒评：酒款无处不在地表达着力量和优雅，强烈的宝石红色，显著的樱桃和黑莓气息，红色水果的细腻，夹着一丝优雅的辛香口感充盈，清新，和谐持久。
- 酒精度数：14.5%vol
- 总酸度：6.20g/L
- 干提取物：44g/升

02

Spring



02

MARZÌ

Vino Rosso

PREMIUM

PRODOTTO IN ITALIA

100%

ITALIANO

2016

MARZÌ





# MARZÌ

## DOC Marzemino

### 玛泽迎春 干红葡萄酒

这是一款青春活泼的迎春酒，香气浓郁，十分易饮，Marzemino是产区名，也是葡萄品种的名字；在莫扎特的歌里也出现maezemino这个产区，用来纪念美好的葡萄酒，美好的春天。

- 葡萄品种：玛泽米诺
- 土壤类型：冲积层黏土质
- 葡萄园树龄：25年
- 平均密度：3500株/公顷
- 平均产量：60公担/公顷
- 培形方式：居由式
- 酿造方法：葡萄手工采摘后，精心筛选，浸渍约15天，在钢罐中完全发酵。
- 酒评：浓郁的红宝石色，反射着明显的紫罗兰色泽；充盈着紫罗兰和红色水果的独特气息；细腻柔软的单宁赋予其独特的个性，十分令人愉悦。
- 酒精度数：13.5%vol
- 总酸度：6.20g/L
- 干提取物：42g/升



03

Pure

03

NITOR

Vino Bianco





NITÖR  
Brescia IGP

## 尼托 干白葡萄酒

一款十分干净纯净的干白，色泽简约优雅，  
口感圆润，风格百搭，十分国际化

- 葡萄品种：100%卢佳娜白玉霓
- 土壤类型：冲积层黏土质
- 葡萄园树龄：25年
- 平均密度：3500株/公顷
- 平均产量：60公担/公顷
- 培形方式：居由式
- 酿造方法：葡萄手工采摘后，精心筛选，软压后自然澄清，在16摄氏度下进行两周的发酵，而后陈年4个月，使得葡萄酒更具复杂性和浓郁度，瓶中在陈年几个月后再投入市场。
- 酒评：具有明亮美丽的稻草黄色，带有明显的果香和优雅的花香，带有明显的矿物质气息
- 酒精度数：13.5%vol
- 糖分：5g/L
- 总酸度：6.20g/L
- 干提取物：42g/升

04

04

MONOS

Vino Bianco Da Uve Appassite

Sweet

MONOS





- 葡萄品种：小满盛80%，白皮诺20%
- 土壤类型：冲积层黏土质
- 葡萄园树龄：30年
- 平均密度：5500株/公顷
- 平均产量：50公担/公顷
- 培形方式：居由式
- 酿造方法：风干三个月，使其到冬季压榨之前，糖分至少达到300g/L,压榨后进行一个月的漫长的发酵，陈年一年后上市。
- 酒评：一款极具魅力的白葡萄酒，金黄的色泽让人不禁想到王者气息，香气上，首先是一股成熟的令人愉悦的蜂蜜味，水果香气浓郁；口感甜美细腻，有着恰到好处的酸度，新鲜度，十分平衡，适合与各类甜点和坚果类食物搭配。
- 糖分：80g/L



## MONOS Brescia IGP

### 王者甜白贵腐葡萄酒

贵腐酒，比其他葡萄多受了一个季度的大自然的磨练，为了得到甜美的酒液，它们付出了更多的努力。

05

*Sunlight*

05

EOS

Rosé





# EOS VINO ROSATO

## 意永 桃红葡萄酒

酒款的外观呈现出美丽的太阳升起的颜色，因为这是酒庄推出的第一款产品，所以这就寓意着新生和希望，更加寄托着他们对酒庄未来积极发展的美好愿望。

- 葡萄品种：桑娇维塞60%，梅洛40%
- 土壤类型：冲积层黏土质
- 葡萄园树龄：30年
- 平均密度：3500株/公顷
- 平均产量：70公担/公顷
- 培形方式：居由式
- 酿造方法：葡萄手工采摘后，精心筛选，低温冷却后在16摄氏度下进行两周的发酵，得到及其完美的玫瑰色时，在第二年晚春装瓶上市销售。
- 酒评：极其迷人优雅的玫瑰色；泛着甜美的粉红色晕，反射着浅紫色泽；明显的苹果果香和浓郁的黑加仑气息。一款非常新鲜而富有层次感酒，余味中带有苦杏仁的香气。
- 酒精度数：13.2%vol
- 总酸度：6.30g/L
- 干提取物：38g/升





# Pirlo Pratum Coller

Pirlo, accompanying you to enjoy a unforgettable journey of wine

---

皮尔洛酒庄

陪你踏上难忘的意大利美酒之旅

