



皮尔洛-巴拉图酒庄

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

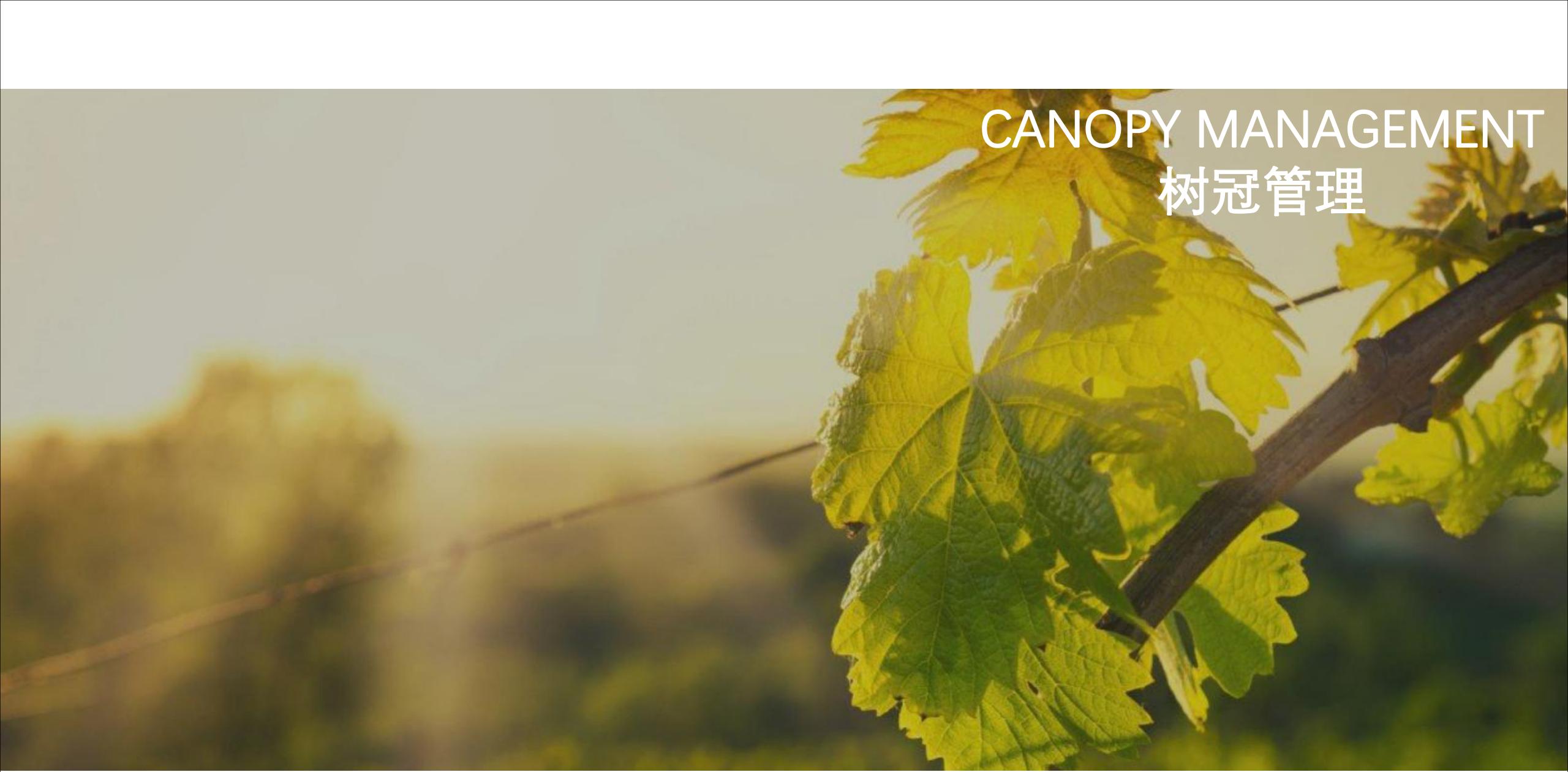
2 MARZÌDOC Marzemino 玛泽迎春干红

3 NÍTÖR 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

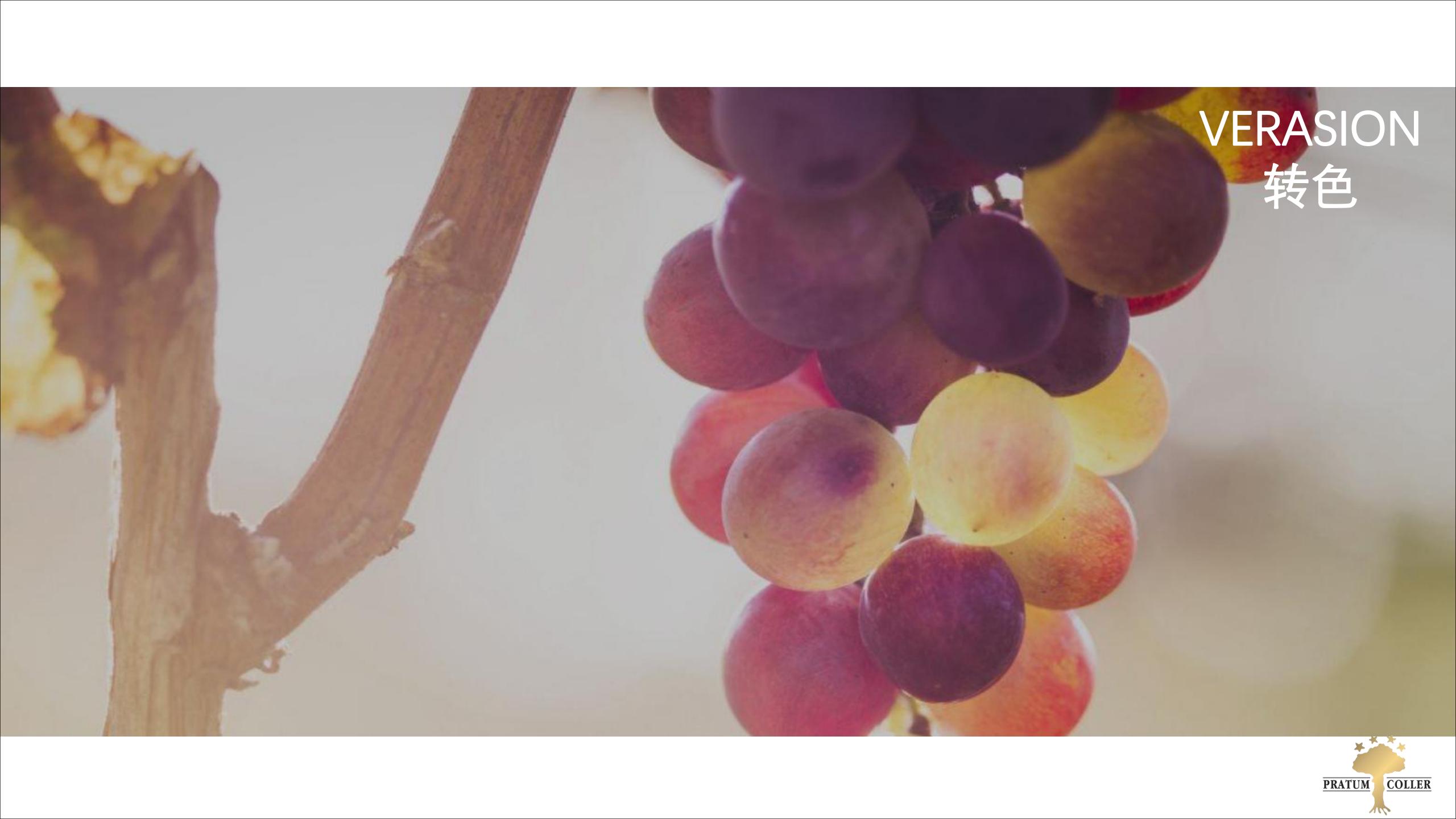




CANOPY MANAGEMENT

树冠管理





VERASION
转色



HARVEST

收获



WINES
酒



01

01

ARDUO

Vino Rosso Riserva

Persistence



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

02

MARZÍ

Vino Rosso

Spring





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

03

NITOR

Vino Bianco

Pure



NITOR





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 Bainco 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炼，为了得到甜美的酒液，它们付出了更多的努力。

05

05

EOS

Rosé

Sunlight





- 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

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。



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

