

# IL BORRO

## TOSCANA





博洛酒庄，一个覆盖面积达到七百公顷的大型有机庄园；它被千年古镇——博洛古镇所围绕，恰似静静守护托斯卡纳心脏位置的一颗明珠。

# IL BORRO

## TOSCANA

庄园的名字可能来源于一种托斯卡纳的山丘地貌，象征着河流冲刷岩石表面雕刻出的时光的痕迹。

1255年，阿雷佐市的市长BORRO BORRI (博洛波里) 先生买下了这里的一个堡垒，并以自己的名字命名了这个堡垒。

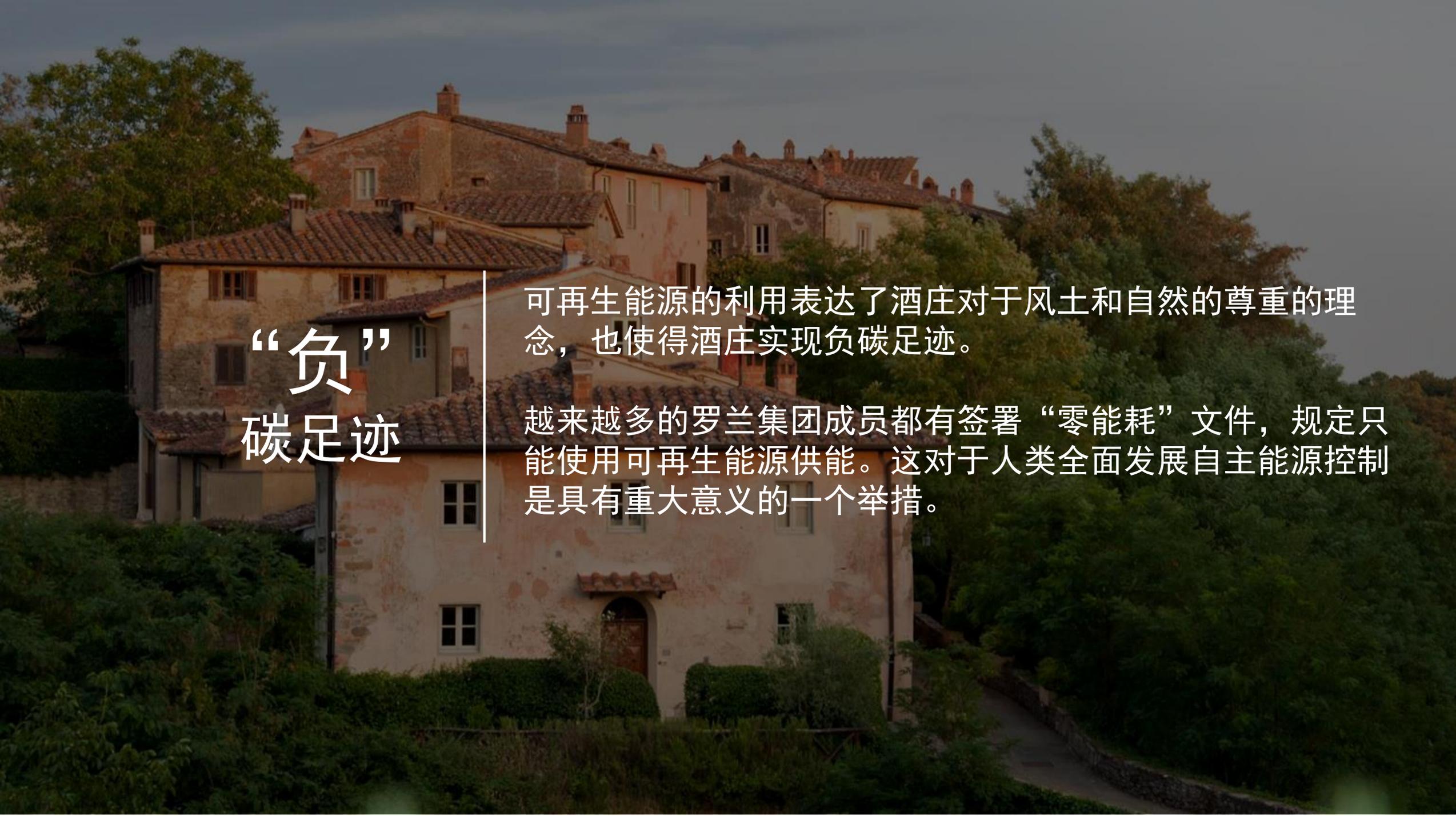
从1766年开始，在IL BORRO博洛小镇便开始在许多欧洲的贵族手中流转辉煌的美蒂奇家族到萨沃伊家族.....直到1993年，萨瓦多利·菲拉格慕家族将它购买下来，从那时起，这个时尚界的大亨就肩负起了保护IL BORRO博洛小镇这个历史遗址的重任；不仅如此，他们还将IL BORRO小镇打造成罗兰夏朵五星级度假酒店。在这个拥有千年古老历史的中世纪小镇上，菲拉格慕家族结合现代思想，发展全面的百分之百的有机农业，在这片拥有辉煌历史的土壤上酿造出了世界上一流的葡萄酒。



博洛家族里面最有名的要属图示上面这个叫亚历山大博洛的男人了，他是十七世纪最伟大的军事领袖之一，他由于英勇的事迹被称为“土耳其人的噩梦”，为了纪念这个民族英雄，我们其中一款由100%西拉酿造的酒也以他的名字命名。



2012年，博洛庄园以其出色的餐厅服务、传统托斯卡纳美食，高质量的度假村以及水疗服务加入罗兰夏朵集团。



# “负” 碳足迹

可再生能源的利用表达了酒庄对于风土和自然的尊重的理念，也使得酒庄实现负碳足迹。

越来越多的罗兰集团成员都有签署“零能耗”文件，规定只能使用可再生能源供能。这对于人类全面发展自主能源控制是具有重大意义的一个举措。

## 太阳能利用

博洛庄园利用清洁能源太阳能所生产的电能比消耗的还多——每年大约节约了九百多吨的碳排量，要知道，这可相当于一辆汽车绕地球两百多圈的排放量以及七万多棵树一年内所吸收的碳量。



1993

菲拉格慕家族  
购买博洛庄园

1995

重整葡萄园  
复兴酿酒业

1996

第一款  
橄榄油问世

1999

第一款葡萄酒  
博洛旗舰干红问世

2010

光伏太阳能发电站建成  
开启零能耗时代

2007-2012

全面覆盖有机肥料  
(牛角粪等)  
零化学肥料

2012

庄园加入罗兰夏朵

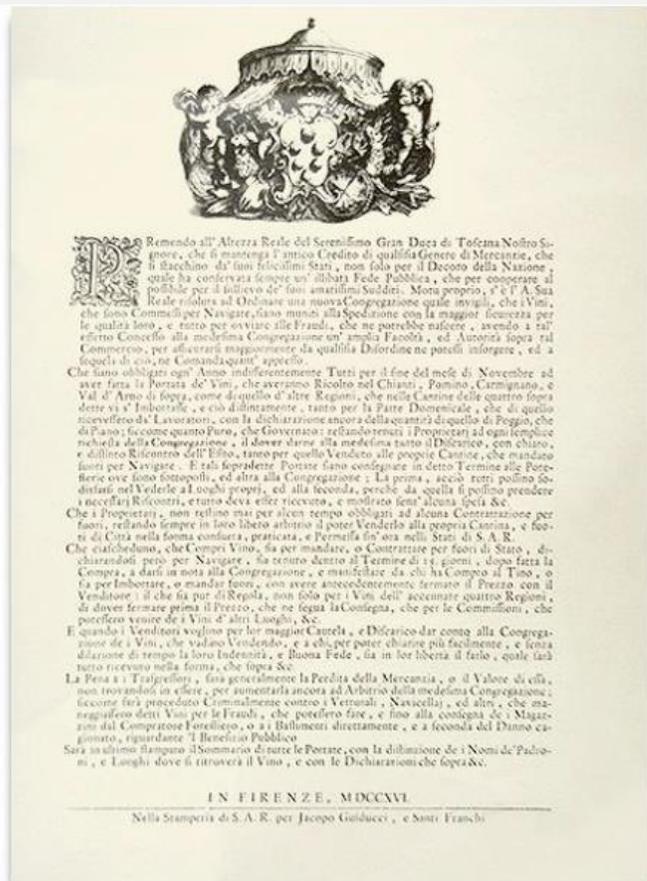
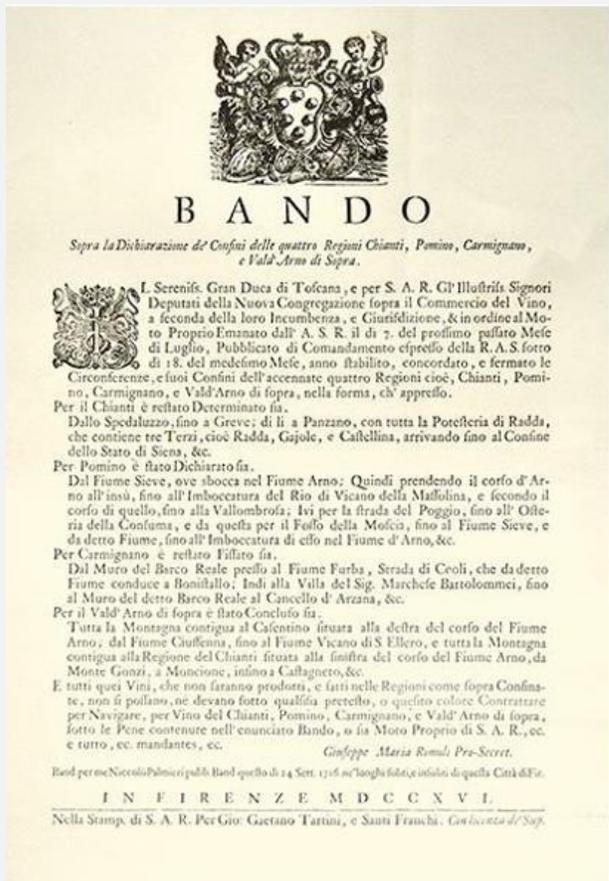
2015

获得欧盟有机认证  
博洛菜园计划启动  
开始生产蜂蜜

2018

第一个油厂成立

# 瓦尔达诺产区历史渊源

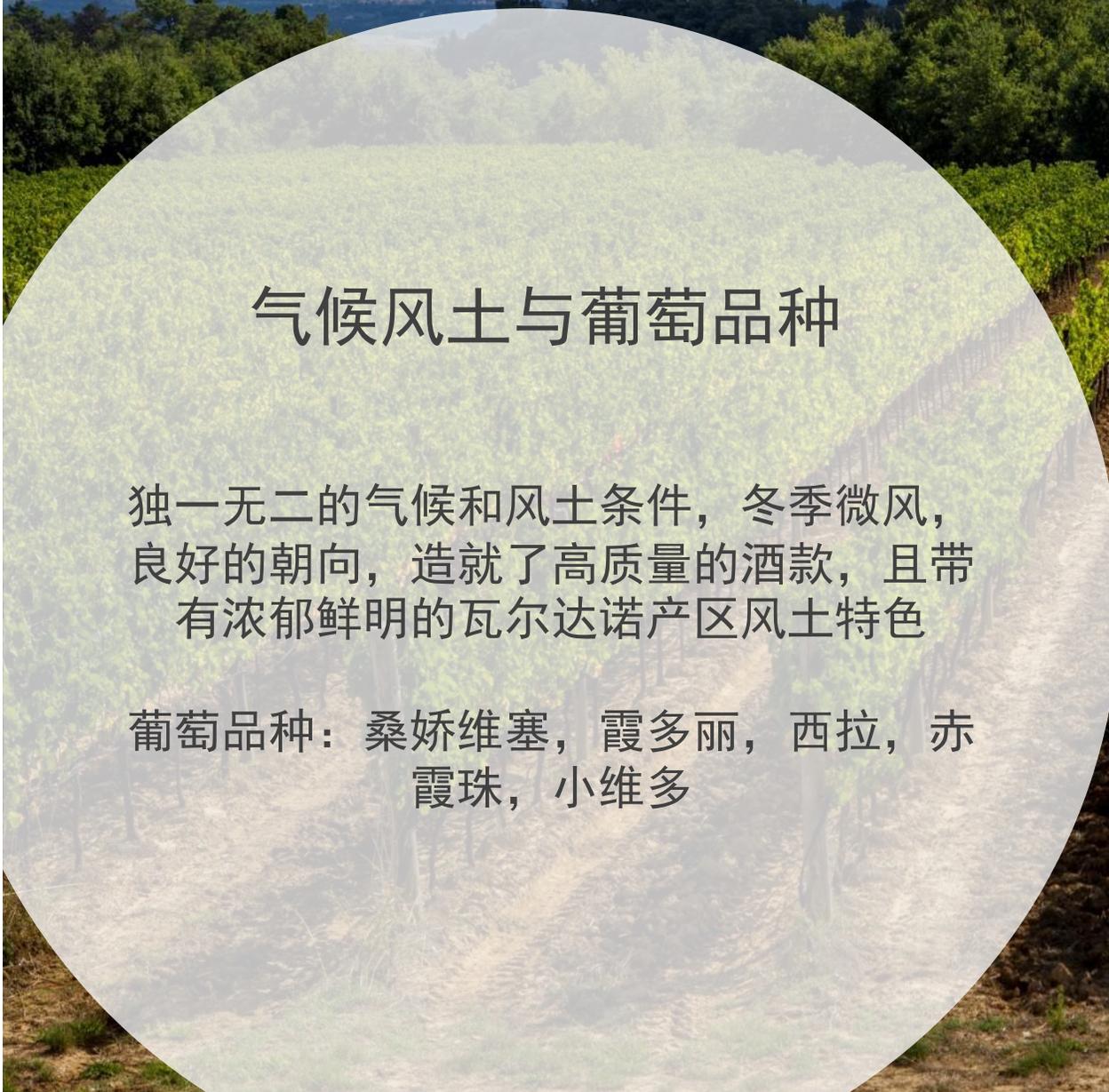


瓦尔达诺产区包括博洛所在的基安蒂产区一直以来都是葡萄和橄榄树种植的优选之地。1716年，柯西莫三世，时任托斯卡纳大公，颁布文书规定以下托斯卡纳四个产区产出的酒是拥有最佳质量的酒款：

基安蒂中心  
卡密尼亚诺（佛罗伦萨西部）  
博米诺（佛罗伦萨东部）  
瓦尔达诺（博洛小镇所在地）

瓦尔达诺产区在2011年被意大利政府评为DOC等级，认可了其自文艺复兴时代以来就被认为是好酒发源地的地位。

宝丽嘉诺就是酒庄旗下来自瓦尔达诺DOC产区的一款酒。



## 气候风土与葡萄品种

独一无二的气候和风土条件，冬季微风，良好的朝向，造就了高质量的酒款，且带有浓郁鲜明的瓦尔达诺产区风土特色

葡萄品种：桑娇维塞，霞多丽，西拉，赤霞珠，小维多

## 我们的风土

---

在瓦尔达诺山丘上的葡萄园位于Pratomagno（普拉托曼诺）山脚下，是一个非常适合种植葡萄的位置，完美的山脚气候风土融入到了我们的酒款中，蜿蜒在整个山谷中的湖泊为土壤注入了千年的化学物质，使得这片土壤造就了葡萄酒的好风土。今天，温和的冬季和柔和的气候也使得我们能够更好地利用这些土地。

土壤基岩是砂岩，中间是壤土带有一些黏土，虽然十分贫瘠，但是非常适合葡萄树的生长。这里种植的桑娇维塞和其他品种：西拉，赤霞珠，美乐和小维多都非常适应了这片土壤。每种葡萄都各自种植在最适合他们的土壤上面。

葡萄园海拔300-500米不等，由于不同品种的特性不同，它们被种植在不同的海拔上，以期拥有最佳的风土表现。



较高海拔土壤

中海拔土壤

低海拔土壤

## 有机种植——封闭式生态链

---

Il Borro遵循有机生产的原则，还包含了一部分生物动力学说的理念，目的都是为了建立一个“封闭的”生态链。

这个概念是鲁道夫·斯坦纳（Rudolph Steiner）建立生物动力农业的基础，其中提到了真正的有机/生物动力庄园是指的不利用外部能源，而仅使用庄园本身生态圈里的能源实现循环供给；在葡萄园管理中减少或避免之前用于控制藤本病虫害的铜和硫等化学用剂。



# 生物动力法

---

从生物学的角度上来看，从秋季的施肥开始，我们就只用“契安尼娜牛”牛粪为肥料，“契安尼娜牛”是一种意大利本土品种牛，是用博洛庄园中有机种植的草料饲养长大的。

接下来，观察月相，等到月球引力对植物中的营养物质影响减到最小时，开始修剪干枝。

根据生长周期规定，在发芽后就要开始进行植物检疫（杀虫）处理了，其中包括生物动力处理法：将牛角粪和硅化物埋到土里；以及生态干预：利用植物激素进行性干扰，抑制害虫繁殖；避免使用化学肥料导致过多的硫铜进入植物而引起白粉病和霜霉病。



HORN MANURE

有机肥料：牛角粪



性干扰，抑制繁殖

SEXUAL CONFUSION



天然酵母

GREEN MANURE

# 葡萄酒世界的“马”？

---

博洛酒庄引进了Pegasus-天马项目，指的是在葡萄园管理中引入动物牵引作为动力，以减少机器对于环境的破坏。

我们的马是真正用来按照有机生物动力法进行农业活动的。

在葡萄园中，它们会被用来踩踏土壤已达到疏松的效果，使得所有有机肥料均匀地被葡萄树吸收。从有机和生物动力学的角度上来看，我们对于自然和风土做到了最好的保护，我们尊重土壤最原始的结构，因此我们能最终获得最原始，最健康的葡萄酒。





博洛美酒

IL BORRO WINES

# 红葡萄酒酿造

- 1 葡萄手工采摘后放到10公斤的箱子里
- 2 在5-10摄氏度下冷冻一夜
- 3 机械除梗
- 4 光学仪器筛选出优质葡萄后进行压榨
- 5 在不锈钢桶中发酵：
- 6 10摄氏度控温下在不锈钢桶中浸皮2天
- 7 加入精选自然酵母
- 8 在25-28摄氏度的控温下进行为期十天的发酵
- 9 根据实际情况再次浸皮20-30天
- 10 倒罐，压榨
- 11 法国橡木桶陈年
- 12 过滤
- 13 装瓶

# 白/桃红葡萄酒酿造

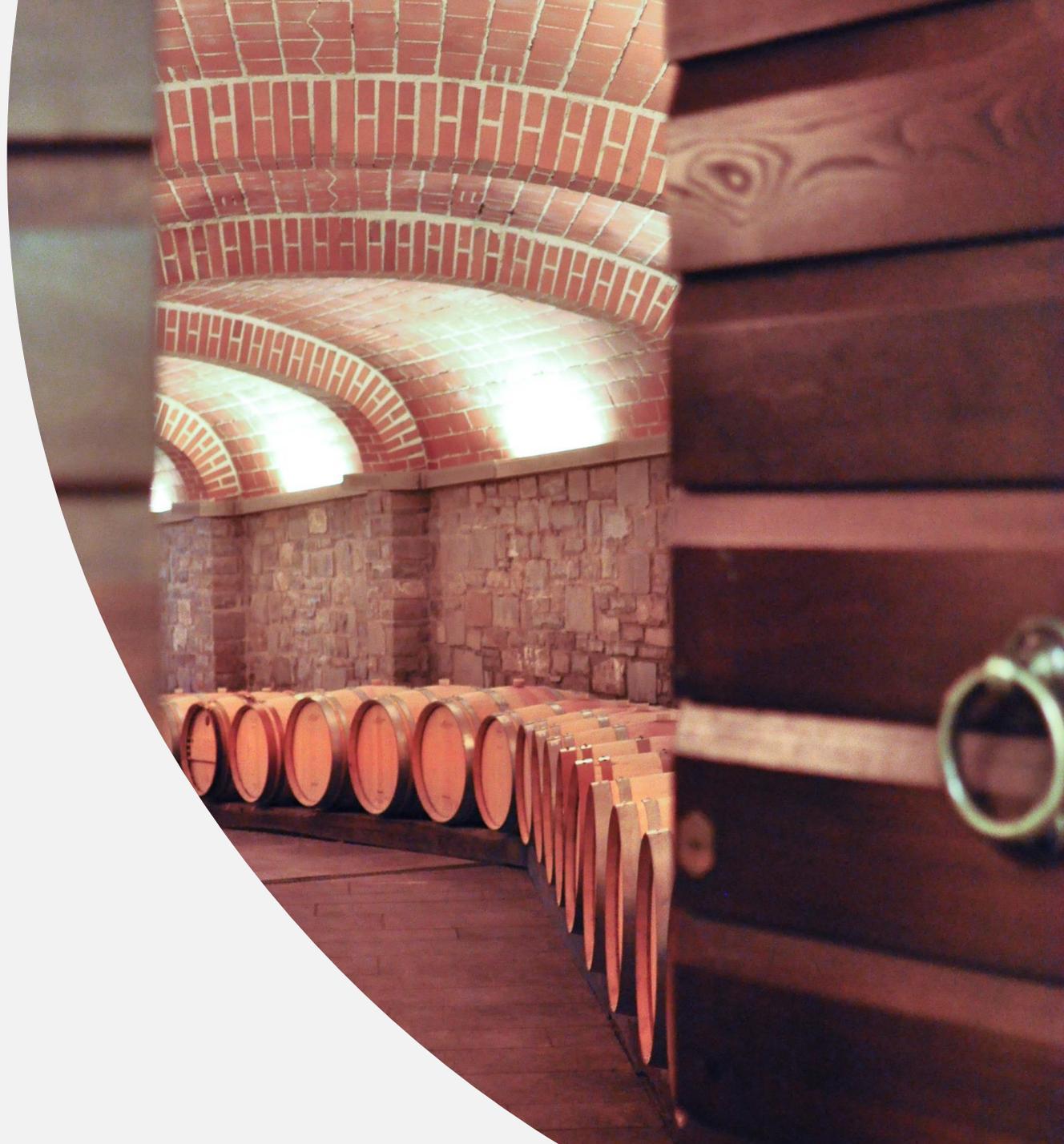
- 1 葡萄手工采摘后放到10公斤的箱子里
- 2 在5-10摄氏度下冷冻一夜
- 3 机械除梗
- 4 光学仪器筛选出优质葡萄后进行压榨
- 5 葡萄汁转入不锈钢桶中
- 6 10摄氏度控温下根据葡萄品种不同进行几个小时的冷浸渍
- 7 静置后进行倒罐澄清处理
- 8 加入精选自然酵母
- 9 在16-18摄氏度的控温下进行为期15-16天的发酵
- 10 酵母陈年60个月（5年）
- 11 倒罐
- 12 过滤
- 13 装瓶

## 法国小橡木桶

---

——质量为先

这里是我们精选了一些由粮板条制成的特殊的225升法国小橡木桶，这些橡木桶要陈放五年，然后在低火甚至无火的情况下缓慢烘烤。



# 陶罐酿造

2015年，博洛酒庄开始采用陶罐酿造这一技术：陶罐是早期传统制作葡萄酒用于酿造陈年的容器。

意宝桑娇维塞（Petruna）是酒庄第一款由陶罐酿造的100%有机的酒款。

酿造这款酒的原料来自于一个叫Casa al Coltro的葡萄园，那里的种植密度有4500株/公顷，位于海拔300米的地方，土壤排水功能佳。八月月末，进行修剪，每棵葡萄藤上面只留一千克的果实；葡萄达到完美的成熟度时，进行采摘，除梗后，在5-10摄氏度温度下冷冻一夜，用光学仪器筛选优质葡萄后进行压榨，然后转移到陶罐中发酵；期间，每天要进行几次的“Follatura”处理，使得残渣压到罐子底部。

之后将陶罐用不锈钢盖子盖上，浸皮12个月，使得陶罐，酒液和果皮进行完美的融合和陈年，最终得到这款独一无二的意宝桑娇维塞（Petruna）。



# 起泡酒酿造

- 1 桃红经过一次酿造后酒精度到10-11%左右，酸度大约为10g/l
- 2 加天然酵母和糖酒：
- 3 装瓶，二次发酵
- 4 酵母陈年5年
- 5 除渣：转瓶，将沉淀物聚集到瓶口，冷凝沉淀物后拔下塞子，迅速去掉沉淀，加酒后迅速封塞

# 意宝陈酿桃红起泡葡萄酒

## BOLLE DI BORRO Classico Method Rosé

等级：DOC

年份：2011

产区：托斯卡纳地区

葡萄品种：100%桑娇维塞

栽培方式：特别选择位置凉爽，昼夜温差大和缓慢成熟的桑娇维塞葡萄园，保证葡萄新鲜的香气，平衡的酸度和低含糖量。

酿造工艺：传统香槟法酿造一样，酒泥陈酿60个月

颜色：洋葱皮般的樱桃红色

香味：浓郁红色浆果的果香和蜜饯柑橘皮的香气。

口感：酒体饱满，起泡细致均匀，红色浆果和柑橘皮的果味十足绵长。

配餐：非常适合作为开胃酒，与传统托斯卡纳火腿，意大利面和鱼，白肉，阿拉斯加红鲑鱼，煎肉或烤肉搭配。搭配托斯卡纳奶酪等口感更佳。

适饮温度：10-12° C

酒精度：12.5%vol



93 Pts.



# 亚历山大巴罗公爵红葡萄酒

## Alessandro dal Borro IGT Toscana

葡萄品种：100%西拉

产地：托斯卡纳

酿造工艺：手工采摘葡萄（不于10千克），立即冷却至8°C过夜，随后在分拣台上进行两次筛选。小橡木桶发酵40天，然后在橡木桶中进行苹果发酵（75%新橡木桶，25%旧橡木桶）。与酒糟一起陈年6个月后，在橡木桶中继续陈年18个月。限量版，每一瓶酒都有特殊格式的编码。

酒评：颜色深沉浓烈，带有淡淡的紫罗兰色。香气独特复杂。入口优雅，富含黑色和红色水果，但带有辛辣的绿色和黑色辣椒味以及淡淡的意大利黑醋味。味道浓郁，复杂而有力，与甜美的单宁相得益彰。果香和辛辣味余味悠长。

酒精度：15% vol

配餐建议：开胃菜和三明治，番茄酱意面，奶酪，甚至是炖肉和鹿肉或野猪等野味。它还适合火鸡，鸭肉和烤过的所有红肉。一般来说，西拉是烤肉的完美伴侣。



95 Pts.



# 博洛旗舰款干红葡萄酒

## IL Borro Toscana IGT

在Il Borro, 我们努力在我们的葡萄园中酿造完美的葡萄酒, 我们的灵感来自于珍贵的风土条件。通过筛选最好的葡萄, 我们创造了浓醇悠长的佳酿。此款 Il Borro葡萄酒就像是酒庄迎来的第一个孩子, 精致优雅, 绝不会令人失望。

葡萄品种: 50% 梅洛, 35% 赤霞珠, 15% 西拉

陈年: 几款葡萄发酵后混合, 桶陈18个月, 瓶陈8个月

酒评: 浓郁的红宝石色和略带紫色的光晕。酒体饱满浓郁且集中, 散发着淡淡的草本植物的清新和一丝独特的辛香, 结构感强, 单宁柔和, 细腻持久。

配餐建议: 与所有托斯卡纳的肉菜搭配完美搭配, 而且还搭配面包或豆类汤。亦可配上全熟牛排或蓝色奶酪。

测量指数

酒精度 14,5%

干提取物量 28.3g/L

ph值 3,5



# 意宝桑娇维赛陶罐干红葡萄酒

## Petrana Sangiovese in Anfora

等级：DOC

年份：2015

产区：托斯卡纳地区

葡萄品种：100%桑娇维赛

栽培方式：Casa al Coltro 葡萄园海拔约350 米处。土壤大多是页岩，有极佳的排水能力。葡萄种植密度为每公顷4500 株，八月份下旬，开始修剪葡萄藤，在每个藤上留下1 公斤左右的葡萄。葡萄达到最佳成熟季节，采摘，去梗并在5-10°C下冷藏。

酿造工艺：葡萄分拣后在大型陶土瓶中压榨并陈酿。每天压冒，数次将酒渣压在陶罐的底部。

陈酿方式：用不 锈钢盖子密封双耳陶罐，带皮浸渍12 个月，在此期间，陶土，酒和葡萄皮的相互作用使酒品更加成熟，风格明显。

颜色：深红宝石红色。

香气：强烈的复杂的酒香，有成熟的红色水果香气和独特的来自赤土陶器老化的香味。

口感：具有浓郁的风味和均衡的单宁，酸度恰当。

配餐：所有托斯卡纳的肉菜搭配完美搭配，而且还搭配面包或豆类汤。亦可配上全熟牛排或蓝色奶酪。

酒精度：13.5%vol。



93 Pts.



# 保利森纳干红葡萄酒

## Polissena Toscana IGT

葡萄品种：100% 桑娇维赛

酿造方法：精心挑选葡萄后，去梗，在发酵开始的第一天，在罐中取出10-20%液体，以增加浓度，在二氧化碳的环境下28°C的桶中下带皮浸渍22天，酒精发酵10天后进行陈年

陈年：大木桶中陈年12个月后在不锈钢桶中陈年1个月，最后在瓶内陈年6个月后才能上市

酒评：这款酒是为爱而诞生的，采用100%本土桑娇维塞的保利森纳寄托着当地人们对于托斯卡纳这片土地的难以割舍的情怀。这款酒的酒架坚挺，细腻优雅，有着十分诱人的香气，却又不具有攻击性。

配餐建议：可以与所有托斯卡纳的肉菜搭配完美搭配，而且还搭配面包或豆类汤。亦可配上全熟牛排或蓝色奶酪。

测量指数：

酒精度 14%

酸度 5,5 g/l,

干提取物 30,1 g/l



94 Pts.



# 宝利嘉诺 \* 瓦尔达诺有机干红葡萄酒

## Borrignano Valdarno di Sopra D0C

葡萄品种：40% 梅洛，35% 西拉，25% 桑娇维赛

酒评：活泼的红宝石色和略带紫色的光晕。酒香浓郁，有新鲜的红色水果的味道，主要让人联想到樱桃，姜淡淡的辛辣味，和白胡椒的味道。口感清爽宜人，单宁柔和，果香浓郁，口感清新和谐。

配餐建议：可以作为一种开胃酒，与正宗的托斯卡纳乡村风味汤(菜豆羹，茄子汤加硬面包)完美搭配，新鲜或略陈的奶酪、以及清淡和中等的肉类菜肴也能很合适。花香，活力和清爽使它几乎适合所有的菜式。

测量指数：

酒精度 13,5%，

酸度 5,39 g/l，

干提取物 29,7 g/l，

ph值 3,4



# 意宝桃红葡萄酒

## Rose del Borro

等级：IGT TOSCANA

年份：2015

产区：托斯卡纳地区

葡萄品种：100%桑娇维塞

栽培方式：桑娇维塞葡萄到达最佳成熟季节，手工采摘，维持冷藏在5-10°C，经过冷榨酿造而成。

酿造工艺：葡萄经过压榨之后，葡萄汁与皮经过短暂浸泡期，然后倒掉不锈钢罐中的发酵沉淀物，澄清葡萄酒，控制温度在15-17°C下继续发酵。发酵以后，在酵母酒泥中保留大约60天，装瓶。

颜色：鲜艳的粉红色、明亮活泼

香气：白色花束的花朵和新鲜水果的味道

口感：细腻而清冽，有小浆果、红色水果的味道，回味清新，平衡。

配餐：佐餐鱼肉和第一道菜或作为开胃酒

适饮温度：10-12°C。

酒精度：13%vol



vinous

90 pts



# 娜美蕾贝壳干白葡萄酒

## Lamelle Toscano Bianco

葡萄品种：100%霞多丽

产地：托斯卡纳

级别：IGT

酒精度数：12%

酿造工艺：2个月橡木桶陈酿+2个月瓶内陈酿

酒标故事：酒标上迷人的胭脂红底色，加上一个精致的贝壳，Mr. Ferragamo解释说，因为IL BORRO酒庄门前便是一条河，每当河床干涸的时候，四下里都是贝壳，大家都很喜欢这些贝壳，于是就把贝壳作为IL BORRO唯一的一款白葡萄酒的酒标。

酒评：淡金色的酒体，经过50%的法国橡木桶和50%的不锈钢桶发酵，不仅保留了新鲜的水果香味，而且与柔美的单宁结合得非常协调，均衡，甚至于完美，入口时有很明显的凤梨，香蕉等水果的香气，回味的时候又有丝丝的橡木桶带来的奶油和核桃的香气，无论是单饮，佐餐还是作为开胃酒，都是当仁不让的选择。



# 鸬鹚之眼基安蒂圣酒

## Occhio della Pernice Vin Santo del Chianti

葡萄品种：100%桑娇维塞

产地：托斯卡纳

酿造工艺：手工采摘葡萄（不多于10千克），随后自然在通风处风干4个月。风干至达到最佳含糖量时，软压24个小时后，取葡萄汁倒罐入小栗木桶自然发酵，三年后，再次倒罐静置陈年后装瓶，不经过任何过滤。是一款绝佳的自然圣酒。

酒评：呈现浓郁的金黄色，带有铜色的阴影，入口时散发出浓郁的干杏子和李子的香气，随后散发出一阵榛子、核桃和巧克力的香气；口感香甜，单宁柔顺，十分平衡，余味中还散发出干果，蜂蜜和陈皮的味道

酒精度：14% vol

配餐建议：除了可以搭配甜点烘焙类食物还可以搭配陈年奶酪或冰激凌（原味），当然还可以搭配雪茄，成为一款绝佳的冥想酒



# 产品一览图



BOLLE DI BORRO	ALESSANDRO DAL BORRO	IL BORRO	PETRUNA	POLISSENA	PIAN DI NOVA	BORRIGIANO	ROSÉ DEL BORRO	LAMELLE	VIN SANTO DEL CHIANTI	GRAPPA DEL BORRO	GRAPPA DEL BORRO RISERVA
ROSATO METODO CLASSICO VINO SPUMANTE DI QUALITÀ	IGT TOSCANA SYRAH	IGT TOSCANA ROSSO	IGT TOSCANA SANGIOVESE	IGT TOSCANA SANGIOVESE	IGT TOSCANA ROSSO	VAL D'ARNO DI SOPRA ROSSO DOC	IGT TOSCANA ROSATO	IGT TOSCANA CHARDONNAY	OCCHIO DI PERNICE		
100% Sangiovese	100% Syrah	50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon, 15% Syrah	100% Sangiovese	100% Sangiovese	75% Syrah, 25% Sangiovese	40% Merlot, 35% Syrah, 25% Sangiovese	100% Sangiovese	100% Chardonnay	100% Sangiovese	100% Petit Verdot	Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Alcohol 12,5%	Alcohol 14,5%	Alcohol 14,5%	Alcohol 13%	Alcohol 14%	Alcohol 14%	Alcohol 13,5%	Alcohol 13%	Alcohol 13,5%	Alcohol 14%	Alcohol 42%	Alcohol 42%