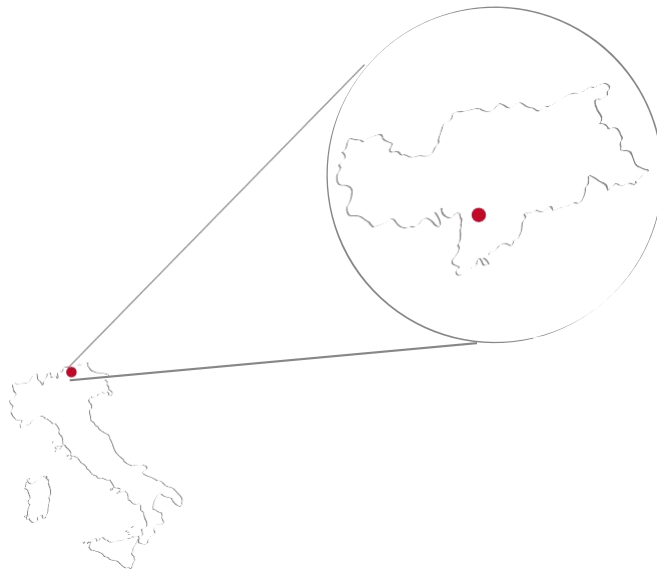


Kellerei
Cantina **Terlan**



在位于Dolomites山脉的边界，距离该地区首府Bolzano西北6英里处，
Cantina Terlano 特兰诺酒庄 生产着意大利最珍贵、最具历史意义的白葡萄酒。



成立于1893年的Cantina Terlano已经发展成为意大利东北部上阿迪杰地区最伟大的葡萄酒种植合作社之一，现有143名种植者，总面积为190公顷，每年约生产150万瓶葡萄酒。长期以来，酒庄一直聚焦于产品质量，在意大利和国际葡萄酒市场上赢得了赞誉和认可。尽管规模相对较小，但Cantina Terlano如今在葡萄酒界已享有盛誉。



酒庄的生产量中红葡萄酒占30%，白葡萄酒占70%，**所有葡萄酒均为DOC等级**。在2009年进行的最近一次升级翻新之后，酒窖现拥有共18,000立方米的存储空间，可确保葡萄酒在不受干扰的环境下慢慢成长。



Cantina Terlano的葡萄酒分为两个系列：精选和传统。每年还会生产一款珍品，在酒窖里成熟至少十年后才会上市。这很好的象征了酒庄对陈年潜力的关注。



有时，我们需要不断更新来更好的保留传统，这需要勇气和团结一致。幸运的是，Terlano葡萄酒种植者合作社在1893年成立之初，就众志成城。从前的那些大胆尝试，如今看来都是正确的选择。至少对于葡萄酒爱好者来说，特兰诺（Terlano）葡萄酒为这个南蒂罗尔小村庄带来了国际声誉。

1893年，Cantina Terlano成立之时，农业还是该地区的主要经济产业。一些具有革新意识的葡萄种植者，将目光投向了莱茵高地区以寻求新的思路，他们将德国和法国的葡萄品种带到南蒂罗尔，而农业在一些大地主的统治下渐渐落后了。

地主统治其实也是该地区酿酒的主要因素。为了使自己摆脱这种统治，有24位Terlano葡萄种植者决定联合起来，创立了Cantina Terlano。19世纪末的南蒂罗尔，红葡萄酒更受欢迎，红葡萄酒与白葡萄酒之比为80:20，而特兰诺（Terlano）在1893年就已经被公认为白葡萄酒产区。多年来，该地区越发聚焦于优质白葡萄酒的酿造，如今Cantina Terlano的白葡萄酒与红葡萄酒的比率为70比30。



葡萄酒的发展史

在特兰诺（Terlano），葡萄的种植可以追溯到古罗马时期。由于该地区良好的气候环境和位于洪泛区之上的绝佳地理位置，这里非常适合人类居住。考古发现了包括公元前5至4世纪的长柄杓和青铜器，证明了早期的葡萄种植活动。最重要的是，铁器时代晚期的修枝刀被认为是史前葡萄酒生长的有力证据。除了修枝刀外，还发现了同一时期的大量葡萄籽，进一步的证实了铁器时代晚期，在特兰诺存在葡萄酒的种植和酿造活动。

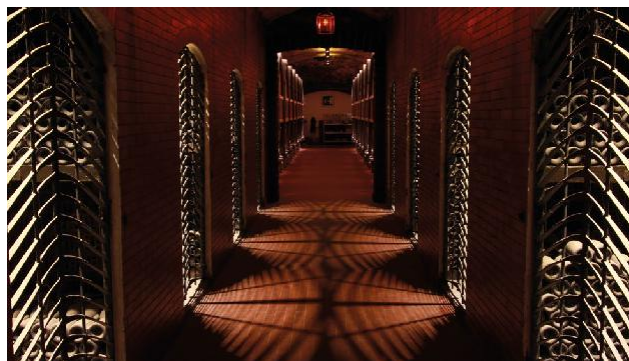


The secrets of Terlano

Timeless treasures

特兰诺酒庄的秘密

在追崇快速的当今世界，“时间”已成为生活中的奢侈品。在Terlano，我们坚守着这种“奢侈”理念。我们花更多的时间，让葡萄酒慢慢生长。每种葡萄酒都需要经过长时间的熟成才能达到完美的状态，几年，有些甚至需要数十年的时间。



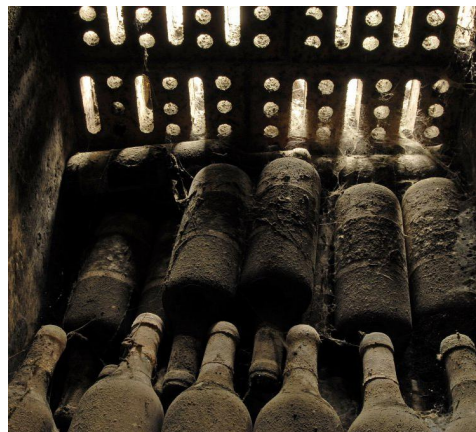
Cantina Terlano酒庄有致力于酿造更长寿葡萄酒的传统。特别是来自Terlano的白葡萄酒，经常以其**惊人的陈年潜力**而屡屡登上行业内媒体的头版头条。

葡萄酒是有灵魂的，它需要很多的爱和关心。Cantina Terlano的秘密之一就是在于位于地下13米的**葡萄酒档案馆**里收藏着自1955年起至今每个年份的约100,000种葡萄酒。有些甚至更老，总共多达90个年份。



The little secrets

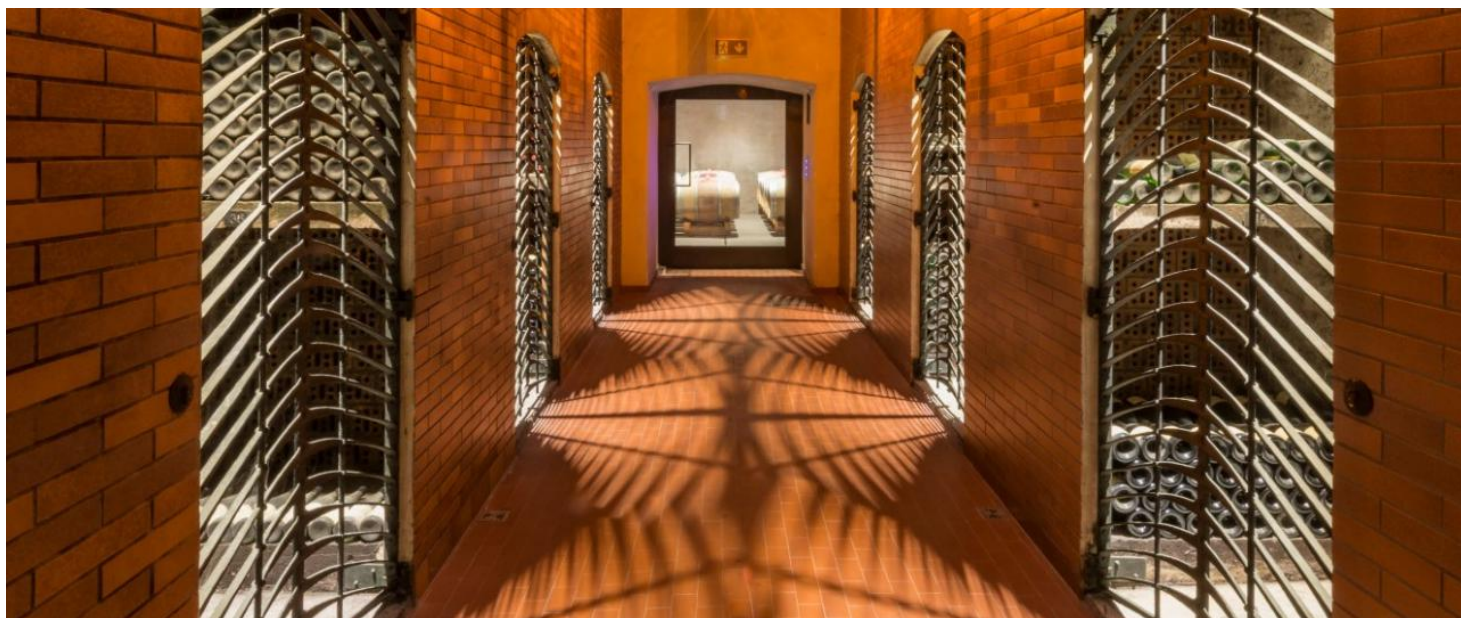
前酿酒师Sebastian Stocker起初只是想进行一项实验，他将每个年份的葡萄酒装满500瓶，以查看他关于Terlano葡萄酒寿命的理论是否正确，而这些酒现在是Terlano保存最完好的宝藏。白葡萄酒（其中一些已经有50多年的历史了）以其惊人的新鲜度，良好的酸度和绝对无瑕的香气继续令酒界专业人士惊艳。这使得Terlano在许多高级餐厅受到顶级侍酒师的追捧。葡萄酒档案馆就像是一个图书馆：用于收藏各个年份的酒款，同时也有一定储备量用于进行品鉴比较。现在，这个档案馆可用于研究葡萄酒和葡萄酒酿造的发展，并更好地了解葡萄酒的基本原理和性质。顺便说一句，特兰诺最古老的酒可以追溯到1893年，也就是酒庄成立的那一年。这瓶酒将在何时何地以何种契机被开启，也是酒庄的另一个小秘密。



每年，世界葡萄酒界都会翘首期盼新的Terlano稀有葡萄酒。这次将是哪个品种？通常更受瞩目的是这款酒在酒糟里陈年的时间。提到这个，不得不说一下特别为Terlano稀有品所诞生的陈年技术，即Stocker方法。

这一切始于酒庄的前酿酒师Sebastian Stocker，他决定采用法国酿酒模式，让葡萄酒在酒糟中停留更长的时间。一款好年份的稀有葡萄酒，会先在木桶中陈化一年，然后将它们转移到小型钢制储罐（2500升）中，静待它陈年10---30年，给它们足够的时间使之形成复杂的结构和丰富的香气。当酿酒师感到葡萄酒达到了良好的平衡口感和谐时，就将其装瓶。在瓶中再陈放四到五年后，就可以充分享用葡萄酒了。

目前，Stocker方法已经酿造了16个年份的白皮诺，霞多丽，长相思和特兰诺特酿，它们被存放在小型钢制储罐中，最早的来自1979年。每年，仅有3,330瓶特兰诺稀有葡萄酒被灌装售卖。



浴火重生： Terlano的葡萄园像太阳梯田一样置于火山源头的红色斑岩中。用地质学术语来说，它由碱长石，轻斜长石，石英和白云母组成。

Cantina Terlano所在的中阿迪杰河谷是在上一个冰河时代形成的。阿迪杰冰川厚约1000 m，在宽阔的U形山谷中刻出了陡峭的侧面。随着冰川的融化，陡峭的山坡上不再有冰，表面受到侵蚀。现在谷底覆盖着砾石，巨石粘土，沉积物和泥石流。

贫瘠的沙质壤土具有较高的石英含量。因碳酸钙的缺乏而呈弱酸性的pH值。这些因素导致土壤对水的渗透性高，有限的养分供应，从而自然地限制了产量。



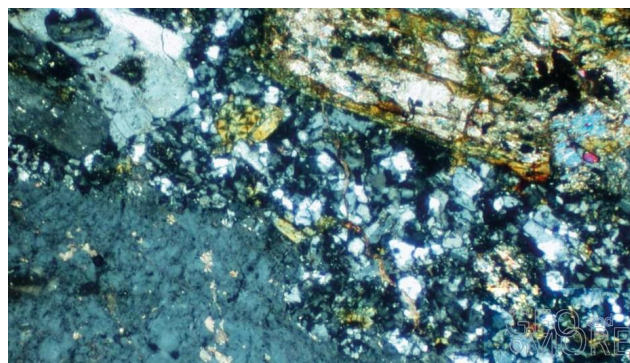
pH值：中性至弱酸性
 碳酸盐含量：中低
 土壤类型：主要为沙质壤土
 土壤深度：高 (> 2 m)
 贫瘠程度：很高
 岩石：主要为硅质（斑岩）

Extraordinary terroir

地质调查现已提供了可靠的科学数据来证实土壤中存在独特的亚火山体水晶，这种特殊的风土造就了Terlano葡萄酒不凡的陈年潜力。

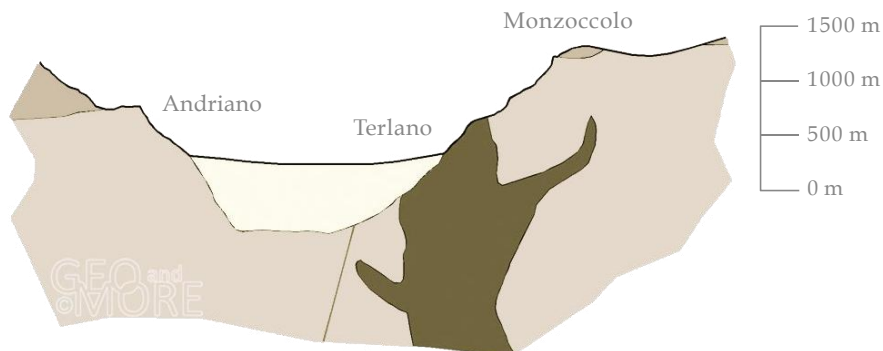
特兰诺土壤中特殊的晶体和矿物质混合物赋予了白葡萄酒独特的成年潜力，强烈的深度和张力，并给世界葡萄酒大师留下了深刻的印象。

（晶体沉积在岩石中，并具有转化作用。矿物质遇到重结晶，从而促进离子交换并增强营养物质的供应。）



Terlano岩层的地质剖面（纵断面）。

- 近代冲积层
- 沉积岩
- 火山岩 亚
- 火山体



可以客观地说，**与勃艮第处于同一纬度**的Terlano葡萄园在气候和自然方面得天独厚。阿尔卑斯山脉保护该地区免受寒冷的北风侵袭，而温和的空气则从南方流入，温暖了山脉的南部山坡，附近的冰川为独特的微气候提供了新鲜的空气。

在气候方面，阿迪杰河谷的中游特别吸引人，特兰诺位于朝南和西南面的陡峭山坡上。这种纬度气候异常温和，属于地中海南部。在夏季，白天的日照帮土地升温，到了晚上，群山之中的下坡风可帮助降温。昼夜的巨大温差，凉爽的夜晚和温暖的白天交替，对葡萄的生长特别有利。在Terlano的葡萄园内可以在一天内体验四季。

该纬度的年平均温度 $11-12^{\circ}\text{C}$ 高于平均水平，八月的最高温度为 38° ，一月的最低温度为 -4° 。在4月到10月的植被期间，平均每月温度始终超过 10°C 。

由于山谷宽阔且向西开口，Terlano葡萄园的日照时间非常长，尤其是在傍晚，Terlano每年总共享受超过2000个小时的日照。

在夏季，平均年降雨量很低，在600-700毫米之间。即便出现连续降雨，特殊的土壤也可以很好地吸收所有水分。

Terlano的微气候 大陆性气候

年日照时长: 2135 小时
最高温度: $38,2^{\circ}\text{C}$
平均气温: $12,9^{\circ}\text{C}$
最低温度: $-10,7^{\circ}\text{C}$
年降雨量: 约 712 mm



鉴于其特定的气候和地质条件，特兰诺 (Terlano) 附近的地区符合DOC原产地标记 (Denominazione di Origine Controllata)。

除了“Alto Adige”是南蒂罗尔的原产地地理标记之外，这些葡萄酒的酒标上还会附加有“Terlano”标签，以突出其风土的特殊性。“Classico”一词通常用于一些在安德里安诺Andriano，纳勒斯Nalles和特兰诺Terlano之间的，传统葡萄酒产区种植的葡萄品种。



The Terlano sites

由于地处海拔250至900米之间的高海拔位置，选择合适的葡萄品种种植是一项挑战。较低海拔更适合种植Lagrein, Cabernet等一些颜色深的红葡萄品种，而Pinot Noir和白葡萄品种则在较高的海拔安家，因为那里比较凉爽。



Terlaner I Grande Cuvée



Rarity



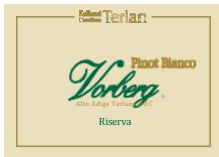
白葡萄酒

红葡萄酒

White wines

Selection

Red wines



Tradition



Grande Cuvée
Terlaner
PRIMO

“完美诠释，表达了Cantina Terlano酒庄的
内在深度与广度”



1893

“令人印象深刻的陈年潜力的
最好证明。”

Nova Domus

Terlaner 特酿珍藏

白皮诺，霞多丽和长相思的贵族品种混酿，以特兰诺著名的诺伊豪斯城堡命名。拥有多种香气，令人着迷的酸度与和谐的浓郁风味。

Quarz

Sauvignon 长相思

与特兰诺斑岩土壤中的石英晶体一样清澈，这种长相思呈现出复杂的香气和极富矿物质的持久风味。

Lunare

Gewürztraminer 琼瑶浆

这款精选白葡萄酒的名字取自特兰诺教区教堂中一幅“坐在月牙儿的麦当娜”的壁画。它具有柔和，浓郁，和谐的结构，并带有令人愉悦的辛辣香气。

Vorberg

Pinot Bianco Riserva 白皮诺珍藏

这种复杂的白皮诺具有令人愉悦的酸度和余味悠长的矿物咸味。优雅与出色陈年潜力的结合，令人信服。

Kreuth

Chardonnay 霞多丽

这种独特的特兰诺霞多丽具有丰富而成熟的香气，并且是这种葡萄的典型代表。

Winkl

Sauvignon 长相思

这款精致的长相思白葡萄酒自1956年以来就在特兰诺进行了推广，其特征是强烈的果味，均衡的酸度和紧密的结构。

Terlaner

Cuvée 特酿

这是一款具有历史意义的特酿。在过去的120年中，我们用特兰诺的三种传统葡萄品种白皮诺（Pinot Bianco），霞多丽（Chardonnay）和长相思（Sauvignon Blanc）酿造白葡萄酒，具有极高的复杂性。

来自Terlano DOC产区的优质葡萄酒。在橡木桶和不锈钢桶中对精选葡萄进行酿造，使葡萄酒具有极高的复杂性和陈年潜力。



Porphyre

Lagrein 勒格瑞

这款酒以土壤的火山基岩命名，该土壤是我们最古老的葡萄所栽培的地方。这款酒的特征是明显的浆果香气，饱满，丝滑，持久的风味以及突出的结构。

Gries

Lagrein Riserva 勒格瑞珍藏

这种本土红葡萄品种酿造出多汁的葡萄酒，单宁柔和，具有丰富的果味。

Monticol

Pinot Noir Riserva 黑皮诺珍藏

这款优雅的黑皮诺结合了复杂的浆果味与和谐活泼的酸度。

Siebeneich

Merlot Riserva 梅洛珍藏

这款带有成熟水果风味的复杂梅洛是一款令人兴奋的葡萄酒，带有多种香气和浓郁的芬芳。



Tradition

Pinot Bianco 白皮诺

Chardonnay 霞多丽 Pinot

Grigio 灰皮诺 Müller

Thurgau 米勒-图高

Gewürztraminer 琼瑶浆

Lagrein 勒格瑞

Pinot Noir 黑皮诺

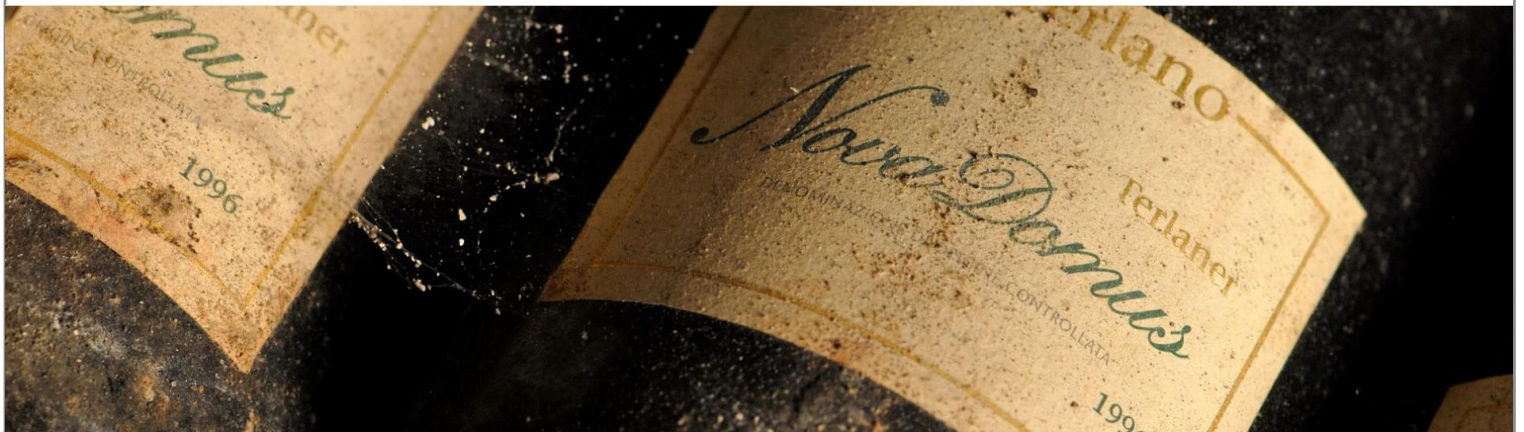
Torilan Merlot - Cabernet 梅洛-赤霞珠

St. Magdalener 圣·玛德雷纳

Lagrein Rosé 勒格瑞桃红

由上阿迪杰地区典型的传统葡萄品种酿制的年份葡萄酒，具有多层香气，结构，复杂性和密度。







Kellerei
Cantina **Terlan**

Cantina Terlan

特兰诺酒庄
酒款



Kellerei Cantina **Terlan**

特兰诺一级珍酿

Terlaner I Grande Cuvée



珍品系列

Rarity



White wines

白葡萄酒

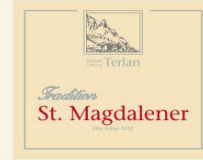
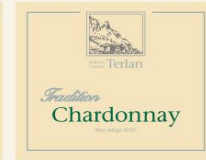


Selection 精选系列

Red wines

红葡萄酒

Tradition 经典系列



特兰诺酒庄成立于1893年，是一家种植面积达190公顷的合作社。酒庄产量的30%为红葡萄酒，70%为白葡萄酒，而且全部都是DOC级别。酒款系列分为经典系列、精选系列、珍品系列以及特兰诺一级珍酿，共四个系列。

Tradition 经典系列



Kellerei Cantina Terlan

使用上阿迪杰经典传统葡萄品种酿造的年份葡萄酒，香气多样，酒体饱满，极具复杂性和浓郁度。

Pinot Bianco DOC 白皮诺 白葡萄酒



葡萄品种：100%白皮诺

酒精度：13.5%

年份：2019

产区：上阿迪杰DOC

产量：6300升/公顷

朝向：南-西南

海拔：350-900米

酿造方法：手工采摘和筛选葡萄；轻柔压榨，自然沉淀；控温状态下缓慢发酵，在不锈钢罐内进行6-7个月的酒泥陈年。

酒款品鉴

色泽：清澈的淡黄色，带淡绿色光泽

香气：这款经典的白皮诺葡萄酒，散发着苹果和梨的清新香气，混合着覆盆子和酸橙气息，伴随着洋甘菊和柠檬草的芳香，香气复杂，变化多端

口感：酒体饱满平衡，完美诠释了白皮诺的特性。梨和榲桲的香气，夹杂着咸香的矿物味结合在一起，回味悠长。

适饮温度：10-12℃

搭配食物：适合搭配三文鱼和金枪鱼、生牛肉等开胃菜；西葫芦花配布拉塔奶酪和意大利面；牛油果沙拉；地方特色菜，如菠菜炒蛋；烤扇贝、烤虾和海鲷等

获奖：

2020 罗伯帕克Robert Parker 93分 2019年份

2020 詹姆斯萨克林James Suckling 92分 2019年份

2019 罗伯帕克Robert Parker 分 年份

2019 詹姆斯萨克林James Suckling 97分 2006年份

2018 詹姆斯萨克林James Suckling 96分 2005年份

Chardonnay DOC 霞多丽 白葡萄酒



葡萄品种：100%霞多丽

酒精度：13%

年份：2019

产区：上阿迪杰DOC

产量：6300升/公顷

海拔：260-350米

酿造方法：手工采摘和筛选葡萄；轻柔压榨，自然沉淀；控温状态下缓慢发酵，在不锈钢罐内进行6-7个月的酒泥陈年。

酒款品鉴

色泽：明亮的淡稻草黄

香气：热带水果气息浓郁，包括香蕉、百香果、芒果、蜜瓜和香蜂叶的香气。

口感：梨的味道给霞多丽带来一种柔软和谐的口感，结合了香甜的热带水果口感。淡淡的矿物味使这款酒的口感更加顺滑。

适饮温度：10-12℃

搭配食物：适合与海螯虾或海鲜拼盘搭配；蔬菜烩饭、奶油蔬菜汤；带有奶酪的菜肴，比如意式饺子、奶酪意面；海鲈鱼、小牛肉。

获奖：

2020 罗伯帕克Robert Parker 92分 2019年份

2020 詹姆斯萨克林James Suckling 91分 2019年份

2019 詹姆斯萨克林James Suckling 91分 2018年份

Tradition 经典系列



Kellerei Cantina Terlan

Pinot Grigio DOC 灰皮诺 白葡萄酒



葡萄品种：100%灰皮诺
酒精度：13.5%
年份：2019
产区：上阿迪杰DOC
产量：6300升/公顷
海拔：270- 350米

酿造方法：手工采摘和筛选葡萄；轻柔压榨，自然沉淀；控温状态下缓慢发酵，在不锈钢罐内进行6-7个月的酒泥陈年。

酒款品鉴

色泽：明亮的稻草黄色

香气：令人兴奋的果香，让人联想到梨、荔枝和甜瓜的味道，并带有新鲜草地的花草香。

口感：带有红茶和热带水果的口感，包括甜瓜和成熟葡萄柚味道，口感平衡，饱满醇厚。

适饮温度：10-12°C

搭配食物：适合搭配南蒂洛尔的开胃菜，如熏培根、腌肉(bunnerfleisch)或萨拉米香肠等，以及典型的意大利菜，如帕尔马火腿、番茄干和橄榄馅饼；香草烩饭、甜菜根饺子；带少量松露的菜肴；鲜嫩的小牛肉和烤鱼。

获奖：

2020 罗伯帕克Robert Parker 91分 2019年份
2020 詹姆斯萨克林James Suckling 92分 2019年份
2019 葡萄酒观察家 90分，百大排名87 2018年份

Gewürztraminer DOC 琼瑶浆 白葡萄酒



葡萄品种：100%琼瑶浆
酒精度：14%
年份：2019
产区：上阿迪杰DOC
产量：6300升/公顷
海拔：270- 450米

酿造方法：手工采摘和筛选葡萄；轻柔压榨，自然沉淀；控温状态下缓慢发酵，在不锈钢罐内进行6-7个月的酒泥陈年。

酒款品鉴

色泽：淡黄色

香气：带有荔枝和芒果的香气，伴随着精致的金银花气息。还包括琼瑶浆典型的玫瑰花瓣的气味
口感：在口腔中也能感受到琼瑶浆的独特香气，新鲜的水果味道和活泼的酸度，与矿物味完美结合，口感圆润，给人带来深刻的印象。

适饮温度：10-12°C

搭配食物：适合搭配辛辣菜肴和带有亚洲风味的糖醋菜肴，奶油南瓜汤、辣根酱煮火腿、糖醋菜配鸡胸肉或虾、维也纳炸肉排配土豆沙拉。

获奖：

2020 罗伯帕克Robert Parker 92分 2019年份
2020 詹姆斯萨克林James Suckling 91分 2019年份
2021葡萄酒志网站 90分 2019年份
2019 詹姆斯萨克林James Suckling 92分 2018年份

Müller Thurgau DOC 米勒土高 白葡萄酒



葡萄品种：100%米勒土高
酒精度：12.5%
年份：2019
产区：上阿迪杰DOC
产量：6300升/公顷
海拔：500 - 900米

酿造方法：手工采摘和筛选葡萄；轻柔压榨，自然沉淀；控温状态下缓慢发酵，在不锈钢罐内进行6-7个月的酒泥陈年。

酒款品鉴

色泽：淡黄色

香气：带有葡萄柚和白胡椒的芳香，伴随着成熟桃子的香气，十分和谐。

口感：结构平衡，酸度活泼，精致优雅，是一款非常令人愉悦的酒。

适饮温度：10-12°C

搭配食物：非常适合作为开胃酒，也可与生鱼片、水煮蓝鳟鱼或鲈鱼搭配；煮牛肉配芹菜泥；新鲜阿尔卑斯山奶酪。

获奖：

2020 罗伯帕克Robert Parker 91分
2020 詹姆斯萨克林James Suckling 92分

Tradition 经典系列



Kellerei
Cantina Terlan

Lagrein Rosé DOC 勒格瑞 桃红葡萄酒

葡萄品种：100%勒格瑞
酒精度：13%
年份：2019
产区：上阿迪杰DOC
产量：6300升/公顷
海拔：250 - 280米

酿造方法：手工采摘和筛选葡萄；整串葡萄轻柔压榨，自然沉淀；控温状态下缓慢发酵，在不锈钢罐内进行6-7个月的酒泥陈年。

酒款品鉴

色泽：清澈明亮的粉红色，带有浅橙色光泽
香气：浓郁果香，带有覆盆子和草莓的香味，并带有一丝美洲樱桃的气息
口感：非常多汁，口感柔顺。这是一款非常和谐的桃红葡萄酒，口感新鲜清爽，带有诱人的酸度，是一款令人愉悦的酒款。

适饮温度：12-14℃

搭配食物：适合搭配鞑靼牛肉、精致的生牛肉或蔬菜卷



Lagrein DOC 勒格瑞 红葡萄酒

葡萄品种：100%勒格瑞
酒精度：13%
年份：2019
产区：上阿迪杰DOC
产量：6300升/公顷
海拔：250 - 290 米

酿造方法：手工采摘和筛选葡萄；轻柔压榨，自然沉淀；控温状态下，在不锈钢罐内带皮浸渍、缓慢发酵。在大橡木桶中进行苹果酸乳酸发酵，并陈年7-10个月。

酒款品鉴

色泽：深石榴红色
香气：浓郁的蔓越莓和樱桃的香味，并带有丁香和月桂的花香，同时也呈现出巧克力香味。

口感：非常多汁，口感和谐细腻，单宁如丝绸般柔滑。

适饮温度：14-16℃

搭配食物：搭配牛肉橄榄、奶油土豆、红烧鹿腰、红甘蓝，味道鲜美。也可以搭配成熟的帕尔马干酪等硬奶酪。



Tradition 经典系列



Kellerei Cantina Terlan

Pinot Noir DOC 黑皮诺 红葡萄酒

葡萄品种：100%黑皮诺
酒精度：13.5%
年份：2019
产区：上阿迪杰DOC
产量：6300升/公顷
海拔：450- 650米

酿造方法：手工采摘和筛选葡萄；轻柔压榨，自然沉淀；控温状态下，在不锈钢罐内带皮浸渍、缓慢发酵。在大橡木桶中进行苹果酸乳酸发酵，并陈年7-10个月。

酒款品鉴

色泽：活泼的宝石红色

香气：清新浓郁的香气，有黑莓和越桔的芬芳，还有些许樱桃白兰地的味道，伴随着甘草和灌木丛的芳香。

口感：成熟的水果香气和精致的单宁的极致平衡，使这款富含矿物质的红葡萄酒更加优雅。

适饮温度：14-16°C

搭配食物：搭配烤小山羊羔配芹菜和胡萝卜泥，羊排配香草烩饭，或鳟鱼配蔬菜。



Torilan DOC 特兰诺 红葡萄酒

葡萄品种：85%梅洛，15%赤霞珠
酒精度：14%
年份：2018
产区：上阿迪杰DOC
产量：6300升/公顷
海拔：260 - 290米

酿造方法：手工采摘和筛选葡萄；轻柔压榨，自然沉淀；控温状态下，在不锈钢罐内带皮浸渍、缓慢发酵。在大橡木桶中进行苹果酸乳酸发酵，并陈年7-10个月，混合梅洛和赤霞珠一起陈年6个月后装瓶。

酒款品鉴

色泽：浓郁的石榴红色，带有红宝石色光泽

香气：酒杯中梅洛的香气令人联想到黑醋栗和黑莓，结合了赤霞珠辛辣的特征，带有一丝黑胡椒和香草的味道。

口感：在口感上，这款酒呈现出一种有趣的果香、辛辣和赤霞珠带来的单宁，以及梅洛带来的丰富的复杂度。

适饮温度：16-18°C

搭配食物：搭配烤肉排配杂菜，南蒂洛尔面包皮配土豆饺和烤蔬菜。



Santa Maddalena DOC 圣玛达莱娜 红葡萄酒

葡萄品种：85%司棋亚娃，15%勒格瑞
酒精度：13%
年份：2019
产区：上阿迪杰DOC
产量：6300升/公顷
海拔：300 - 600米

酿造方法：手工采摘和筛选葡萄；轻柔压榨，自然沉淀；控温状态下，在不锈钢罐内带皮浸渍、缓慢发酵。在大橡木桶中进行苹果酸乳酸发酵，并陈年7-8个月。

酒款品鉴

色泽：深宝石红色

香气：散发出清晰的黑接骨木果和樱桃的香味，伴随着苦涩的杏仁和淡淡的紫罗兰香气。

口感：果味浓郁，同时又柔和优雅，酸度平衡，单宁柔顺，回味宜人。

适饮温度：12-14°C

搭配食物：经典的南蒂洛尔菜配上一大盘腌肉，如培根，或鹿肉沙拉配蘑菇和奶油芝士慕斯，或冷牛肉配油醋汁；可以搭配辣酱干面条，也可以搭配青酱炖牛肉配欧芹、土豆。



Selection 精选系列



Kellerei Cantina Terlan

产自特拉诺DOC产区 (Terlano DOC) 的优质葡萄，精选后使用橡木桶和不锈钢桶酿造，极具复杂度和陈年潜力。

Nova Domus Terlaner Riserva DOC 诺瓦多姆斯 珍藏白葡萄酒

葡萄品种：60%白皮诺，30%霞多丽，10%长相思

酒精度：14%

年份：2018

产区：上阿迪杰特拉诺DOC

产量：4200升/公顷

朝向：南-西南

海拔：白皮诺500-600米，霞多丽300-350米，长相思300-350米

酿造方法：手工采摘和筛选葡萄；轻柔压榨，自然沉淀；控温状态下，在300升大橡木桶中缓慢发酵；部分酒液进行苹果乳酸发酵（白比诺和霞多丽），在大木桶中进行酒泥陈年12个月；混合酒液3个月后装瓶。

酒款品鉴

色泽：明亮的淡黄色，带绿色光泽

香气：香气丰富多样，带有香草和香料的味，包括大茴香、薄荷和鼠尾草，以及水果香味，特别是杏、柑橘、蜜瓜、番石榴和百香果的香味，还带有咸香的矿物质气息。

口感：口感复杂细腻，柔滑优雅，带有浓郁矿物芳香，回味悠长。

适饮温度：12-14°C

搭配食物：搭配鱼子酱、烤三文鱼排、炸金枪鱼、佛罗伦萨T骨牛排或炖小牛肉；还可以搭配帕尔马干酪配茄子和松露干酪。

获奖：

2020 罗伯帕克Robert Parker 95分 2017年份

2020 詹姆斯萨克林James Suckling 93分 2017年份

2020 醇鉴国际葡萄酒 94分 2017年份

2021 福斯塔夫杂志 95分 2017年份

2021 葡萄酒志网站 91分 2017年份

2021 葡萄酒博士-意大利酒必备指南 94分 2017年份

2020 福斯塔夫杂志 95分 2016年份

2020 葡萄酒志网站 91分 2016年份

2019 大红虾意大利葡萄酒 三杯奖 2015年份



Vorberg Pinot Bianco Riserva DOC 沃博格 白皮诺珍藏白葡萄酒

葡萄品种：100%白皮诺

酒精度：14%

年份：2018

产区：上阿迪杰DOC

产量：5200升/公顷

海拔：450- 650米

酿造方法：手工采摘和筛选葡萄；轻柔压榨，自然沉淀；控温状态下，在300升大橡木桶中缓慢发酵，在传统小橡木桶内进行苹果酸乳酸发酵，并进行长达12个月的酒泥陈年。

酒款品鉴

色泽：明亮的稻草黄

香气：蜜瓜、白桃、梨子和金苹果等成熟水果的香气，以及椴梲果冻、甘菊和菠萝的香气，以及矿物质的气息。

口感：果味、芳香和咸味的口感。结构紧致，层次感明显。优雅的奶油般的口感，在口中表现出坚实的矿物质和辛辣风味。

适饮温度：12-14°C

搭配食物：搭配香辣鱼汤、胡椒汁贻贝、意大利面、烤贻贝、烤墨鱼；罗马风味洋葱；还可以搭配与成熟的羊奶干酪、成熟的帕尔马干酪和莫斯塔达干酪。

获奖：

卢卡·加迪尼Luca Gardini 98分 2018年份

2020 罗伯帕克Robert Parker 94+分 2017年份

2020 詹姆斯萨克林James Suckling 94分 2017年份

2020 醇鉴国际葡萄酒 92分 2017年份

2021 大红虾意大利葡萄酒 三杯奖 2017年份

2021 葡萄酒志网站 93分 2017年份

2021 福斯塔夫杂志 94分 2017年份



Selection 精选系列



Kellerei Cantina Terlan

Quarz Sauvignon Blanc DOC 库尔茨 长相思 白葡萄酒

葡萄品种：100%长相思

酒精度：14%

年份：2018

产区：上阿迪杰特拉诺DOC

产量：4000升/公顷

朝向：南-西南

海拔：300-550米

酿造方法：手工采摘和筛选葡萄；轻柔压榨，自然沉淀；控温状态下缓慢发酵，50%在橡木桶、50%在不锈钢罐内进行9个月酒泥陈年，混酿后3个月装瓶。

酒款品鉴

色泽：明亮的稻草黄

香气：这款长相思充满了诱人的热带水果气息，芒果、木瓜、酸橙和红葡萄柚香气，以及柠檬草、薄荷和绿茶的草本香气，还显示出燧石和一丝醋栗的矿物气味。

口感：清新多汁的水果风味，口感和谐又丰富，回味悠长，令人印象深刻。

适饮温度：12-14°C

搭配食物：搭配生蚝、三文鱼鞑鞑、贝类，青苹果意大利烩饭配炸里脊、水煮龙虾或烤羊肉配芦笋；成熟的山羊奶酪。

获奖：

2020 罗伯帕克Robert Parker 93分 2018年份

2020 詹姆斯萨克林James Suckling 94分 2018年份

2020 醇鉴国际葡萄酒 97分 2018年份

2021 大红虾意大利葡萄酒 二杯奖 2018年份

2021 福斯塔夫杂志 96分 2018年份

2021 葡萄酒志网站 93分 2018年份

卢卡·加迪尼Luca Gardini 97+分 2018年份

2021 葡萄酒博士-意大利酒必备指南 96分 2018年份

2020 大红虾意大利葡萄酒 三杯奖 2017年份

Lunare Gewürztraminer DOC 卢娜尔 琼瑶浆 白葡萄酒

葡萄品种：100%琼瑶浆

酒精度：15%

年份：2018

产区：上阿迪杰DOC

产量：4000升/公顷

海拔：300-400米

酿造方法：手工采摘和筛选葡萄；整串葡萄轻柔压榨，自然沉淀；控温状态下缓慢发酵，50%在橡木桶、50%在不锈钢罐内进行9个月酒泥陈年，混酿后3个月装瓶。

酒款品鉴

色泽：淡金黄色

香气：琼瑶浆的特点是浓郁而精致的香气，带有柚子、酸橙、荔枝和橘子的热带水果香气，并带有玫瑰叶和姜味。

口感：口感复杂柔顺，但同时又带有咸香。

适饮温度：12-14°C

搭配食物：搭配与亚洲酸甜风味的菜肴，烤蝎子鱼或剑鱼，烤鸽胸肉，核桃松露南瓜团子配香蒜酱；也可以搭配肉桂米布丁；还有蓝纹奶酪、戈尔根佐拉奶酪。

获奖：

2020 罗伯帕克Robert Parker 94分 2018年份

2020 詹姆斯萨克林James Suckling 93分 2018年份

2021 大红虾意大利葡萄酒 二杯奖 2018年份



Selection 精选系列



Kellerei Cantina Terlan

Kreuth Chardonnay DOC 克罗伊 霞多丽白葡萄酒

葡萄品种：100%霞多丽

酒精度：14%

年份：2019

产区：上阿迪杰特拉诺DOC

产量：5600升/公顷

海拔：260-350米

酿造方法：手工采摘和筛选葡萄；轻柔压榨，自然沉淀；控温状态下缓慢发酵，50%在橡木桶、50%在不锈钢罐内进行10个月酒泥陈年。

酒款品鉴

色泽：明亮的稻草黄

香气：浓郁的热带水果香气，如石榴、杨桃和柑橘，并带有燧石的辛辣矿物味。

口感：柔软但紧实的酒体结构。辛辣、矿物质和新鲜的香气赋予了这款酒独特而强烈的风土特征。

适饮温度：12-14°C

搭配食物：适合搭配鳕鱼、腌章鱼、开胃菜和烤蔬菜；搭配意式奶酪饺子和意大利面、茴香烤鱼、菊苣烤薄饼，新鲜富米诺奶酪。

获奖：

2020 罗伯帕克Robert Parker 94分

2019年份

2020 詹姆斯萨克林James Suckling 93分 2019年份



Winkl Sauvignon Blanc DOC 温克 长相思白葡萄酒

葡萄品种：100%长相思

酒精度：13.5%

年份：2019

产区：上阿迪杰DOC

产量：5600升/公顷

海拔：280 - 580米

酿造方法：手工采摘和筛选葡萄；轻柔压榨，自然沉淀；控温状态下缓慢发酵，80%在不锈钢罐内、20%在橡木桶中进行7-8个月酒泥陈年。

酒款品鉴

色泽：明亮稻草黄色，带绿色光泽

香气：成熟的杏子、柑橘和百香果的香气，混合着接骨木、醋栗和薄荷的味道。

口感：果香与精致的酸度相互结合，让人回味无穷。富含矿物质，回味悠长。

适饮温度：10-12°C

搭配食物：搭配煮芦笋、金枪鱼片、烟熏鲑鱼和生海螯虾；典型南蒂洛菜，水煮鳟鱼配蔬菜，山羊奶酪。

获奖：

2020 罗伯帕克Robert Parker 91分

2019年份

2020 詹姆斯萨克林James Suckling 92分 2019年份

2021葡萄酒志网站 91分 2019年份



Terlaner Cuvée DOC 特兰尔 白葡萄酒

葡萄品种：60%白皮诺，30%霞多丽，10%长相思

酒精度：13.5%

年份：2019

产区：上阿迪杰特拉诺DOC

产量：6300升/公顷

海拔：280 - 700米

酿造方法：手工采摘和筛选葡萄；轻柔压榨，自然沉淀；控温状态下缓慢发酵，80%在不锈钢罐内、20%在橡木桶中进行6-7个月酒泥陈年。

酒款品鉴

色泽：明亮稻草黄色，带绿色光泽

香气：青苹果、白桃、柠檬香油和薄荷的微妙结合，呈现出这款酒的典型风土和香气。

口感：桃子的味道很强烈，给这款酒带来了活泼的特色。口感丰富而且清爽，矿物味浓郁，回味持久。

适饮温度：10-12°C

搭配食物：搭配特拉诺葡萄酒汤、白芦笋沙拉、传统番茄酱披萨或意大利面、迷迭香辣通心粉；帕尔马干酪和新鲜羊奶干酪；南蒂洛菜，如熏肉饺子或香肠，火鸡胸肉、烤小牛肉。

获奖：

2020 罗伯帕克Robert Parker 92+分 2019年份

2020 詹姆斯萨克林James Suckling 93分 2019年份

2021葡萄酒志网站 91分 2019年份



Selection 精选系列

Porphyr Lagrein Riserva DOC
波菲 勒格瑞珍藏 红葡萄酒



Kellerei Cantina Terlan

Gries Lagrein Riserva DOC
格里斯 勒格瑞珍藏 红葡萄酒

葡萄品种：100%勒格瑞
酒精度：13.5%
年份：2017
产区：上阿迪杰DOC
产量：4200升/公顷
朝向：西南
海拔：250-270米

酿造方法：手工采摘和筛选葡萄；轻柔压榨，自然沉淀；控温状态下缓慢发酵，三分之一酒液在全新橡木桶中进行苹果酸乳酸发酵，三分之二使用旧的橡木桶，并陈年18个月；酒液混酿后3个月装瓶。

酒款品鉴

色泽：深宝石红色，带紫红色光泽

香气：香气变化多样浓郁，散发出樱桃和越桔的芳香，同时带有甘草、咖啡豆、香草、丁香和红茶的香味，同时具有辛辣和水果香气。

口感：口感和谐，酒体紧致而集中，味道多样，包括果味和辛香料味道，还有一丝黑巧克力的甜味和丝滑的单宁。

适饮温度：18℃

搭配食物：搭配烤鹿肉配根菜和红甘蓝，炖牛肋排配玉米粥和蔬菜，或炖小牛面颊肉。

获奖：

2020 罗伯帕克Robert Parker 94分 2017年份
2020 詹姆斯萨克林James Suckling 96分 2017年份
2020 醇鉴国际葡萄酒 91分 2017年份
2021 大红虾意大利葡萄酒 二杯奖 2017年份
2021 葡萄酒博士-意大利酒必备指南 94分 2017年份
2021福斯塔夫杂志 93分 2017年份
2020 葡萄酒博士-意大利酒必备指南 95分 2016年份
2019 罗伯帕克Robert Parker 93分 2016年份
2019 詹姆斯萨克林James Suckling 96分 2016年份
2020 意味美酒杂志 4颗葡萄 2016年份

葡萄品种：100%勒格瑞
酒精度：13.5%
年份：2018
产区：上阿迪杰DOC
产量：5600升/公顷
朝向：南-西南
海拔：250米

酿造方法：手工采摘和筛选葡萄；轻柔压榨，自然沉淀；控温状态下缓慢发酵，50%酒液在大橡木桶、50%在小橡木桶中进行苹果酸乳酸发酵，并陈年12个月；酒液混酿后3个月装瓶。

酒款品鉴

色泽：介乎深红宝石和石榴红，带有紫红色光泽

香气：散发着泥土和矿物质的芬芳，并带有浓郁的水果味，伴有樱桃、黑巧克力和李子果酱香气。

口感：口感丝滑，口中有浓郁的辛香料味道以及水果风味，层次多样、复杂。

适饮温度：16-18℃

搭配食物：搭配烤羚羊和根茎类蔬菜，以及炖小牛肉。

获奖：

2020 詹姆斯萨克林James Suckling 93分 2017年份
2021葡萄酒志网站 92分 2017年份
2019 葡萄酒观察家 92分 2016年份



Selection 精选系列



Kellerei Cantina Terlan

Monticol Pinot Nero Riserva DOC 蒙蒂可 黑皮诺珍藏 红葡萄酒

葡萄品种：100%黑皮诺

酒精度：14%

年份：2018

产区：上阿迪杰DOC

产量：4000升/公顷

朝向：西南，东

海拔：450-600米

酿造方法：手工采摘和筛选葡萄；轻柔压榨，自然沉淀；控温状态下缓慢发酵，30%酒液在大橡木桶、70%在小橡木桶中进行苹果酸乳酸发酵，并陈年12个月；酒液混酿后3个月装瓶。

酒款品鉴

色泽：浓郁宝石红色

香气：呈现出一种多样的香气，水果香气，如野草莓，覆盆子和樱桃，优雅的香料气息，以及燧石的矿物质香气。

口感：酒体平衡，矿物质风味非常优雅，回味悠长，令人愉悦。

适饮温度：16-18℃

搭配食物：搭配鹿肉、烤小牛鞍肉、烤香草牛里脊、栗子炖肉、百里香烤牛肝；也可以搭配烩饭、盐熏鹿肉。

获奖：

2020 罗伯帕克Robert Parker 94+分 2017年份

2020 詹姆斯萨克林James Suckling 93分 2017年份

2021葡萄酒志网站 93分 2017年份

Siebeneich Merlot Riserva DOC 西贝内奇 梅洛珍藏 红葡萄酒

葡萄品种：100%梅洛

酒精度：14%

年份：2018

产区：上阿迪杰DOC

产量：5600升/公顷

朝向：南-西南

海拔：250-280米

酿造方法：手工采摘和筛选葡萄；轻柔压榨，自然沉淀；控温状态下缓慢发酵，50%酒液在大橡木桶、50%在小橡木桶中进行苹果酸乳酸发酵，并陈年12个月；酒液混酿后3个月装瓶。

酒款品鉴

色泽：深红宝石

香气：香气浓郁多样，黑莓和蔓越莓的果香与薄荷、桉树和少许黑胡椒的草本香气完美结合。

口感：单宁坚实，果香丰富，展现出口感的深度，极具复杂性，回味悠长。

适饮温度：16-18℃

搭配食物：搭配炖山羊肩配芦笋，牛肉意大利面，炖兔肉或炖羊腿，拉帕尔马干酪烤茄子。



Ratiry 珍品系列

令人印象深刻且具有陈年潜力的酒款。



Kellerei
Cantina Terlan

Pinot Bianco Rarity DOC

白皮诺珍品 白葡萄酒

葡萄品种：100%白皮诺

酒精度：13.5%

年份：2007

产区：上阿迪杰特拉诺DOC

产量：4000升/公顷

朝向：西南

海拔：550-600米

酿造方法：手工采摘和筛选葡萄；整串葡萄轻柔压榨，自然沉淀；控温状态下，在不锈钢桶内缓慢发酵并进行苹果酸乳酸发酵。在大橡木桶进行12个月酒泥陈年，在大不锈钢桶内进行长达11年的酒泥陈年。

酒款品鉴

色泽：深浅稻草黄色，带绿色光泽

香气：令人印象深刻的新鲜而且丰富香气，每次品尝都有新的感受，包括草本香气，如甘菊、柠檬膏和独叶草，以及干柿子、杏子香味。还伴随有面包皮和面包团，以及燧石气息。

口感：口感柔顺有力，果酸清新，给人年轻而且精致的印象，酒体平衡。余味优雅，口感如丝绸般，但也极具张力。

适饮温度：12-14°C

获奖：

2020 罗伯帕克Robert Parker 97分 2007年份

2020 詹姆斯萨克林James Suckling 96分2007年份

2020 醇鉴国际葡萄酒 97分 2007年份

2021 大红虾意大利葡萄酒 二杯奖 2007年份

2021福斯塔夫杂志 98分 2007年份

2021葡萄酒志网站 94分 2007年份

2020 葡萄酒博士-意大利酒必备指南 96分 2007年份



Primo Grande Cuvée 一级珍酿



Kellerei
Cantina Terlan

特兰诺酒庄的精髓，完美的创作，彰显酒庄个性。

Terlaner Primo Grande Cuvée DOC

特兰尔 一级珍酿 白葡萄酒

葡萄品种：70%白皮诺，27%霞多丽，3%长相思

酒精度：14.5%

年份：2018

产区：上阿迪杰特拉诺DOC

年产量：2476瓶

朝向：南-西南

海拔：白皮诺550-600米，霞多丽350米，长相思330米

酿造方法：手工采摘和筛选葡萄；整串葡萄轻柔压榨，自然沉淀；在1200升橡木桶中缓慢发酵；在大橡木桶中进行苹果乳酸发酵，进行12个月的酒泥陈年。

酒款品鉴

色泽：明亮稻草黄色

香气：丰富而复杂的香气，带有柑橘、白胡椒、草本植物的芳香，以及淡淡的烟熏味道

口感：优雅和酒体的完美平衡，展现出卓越的结构感和质地。它悠长的余味非常令人愉快；矿物质的极致表现让人印象深刻。

适饮温度：12-14℃

获奖：

2020 罗伯帕克Robert Parker 96分 2017年份

2020 詹姆斯萨克林James Suckling 96分 2017年份

2020 醇鉴国际葡萄酒 97分 2017年份

2021福斯塔夫杂志 97分 2017年份

2021葡萄酒志网站 96分 2017年份

2020 葡萄酒博士-意大利酒必备指南 98分 2017年份

卢卡·加迪尼Luca Gardini 99分 2017年份

