

FÈLSINA

菲丝娜酒庄

FÈLSINA

Castelnuovo Berardenga - Siena - Tuscany

Fèlsina e Poderi:

- a - Fèlsina (Villa, Cantina, etc.)
- b - Santa Maria
- c - Valli
- d - Rancino
- e - Rancia
- f - Ruzzatoio
- g - Molino d'Ombrone
- h - Casale di Fèlsina
- i - Terrarossa
- l - Poggiolo
- m - Arcidosso
- n - Casalino
- o - Arcidossino
- p - Podere di Fèlsina

Vigne:

- 1 - Santa Maria
- 2 - Cerro
- 3 - Mandorli
- 4 - Fornace
- 5 - Sambra
- 6 - Piano di Rancia
- 7 - Rancia
- 8 - Rancia Piccola (Maestro Raro)
- 9 - Rancia Nuova
- 10 - Cucule
- 11 - Colonia
- 12 - Poggio al sole
- 13 - Valli
- 14 - Molinuzzo
- 15 - Poggiolo
- 16 - Casalino
- 17 - Arcidossino
- 18 - Ruzzatoio
- 19 - Malena
- 20 - Bagnaie
- 21 - Poggiolo
- 22 - Casale
- 23 - San Giuseppe









上图：Rancia葡萄园的名字起源于古老的法兰克“庄园”，一个距今有1000年历史的本笃修道院。

上一页是菲丝娜酒庄。

FÈLSINA

当你踏足这片土地，一种责任感油然而生。

Fèlsina酒庄拥有悠久的历史。酒庄的名字来源于现已消失的伊特鲁里亚语(Etruscans)，指的是提供住宿的歇脚之处。

那个古老而神秘的族群，伴随着人类文明的曙光将葡萄树和橄榄树引入了意大利半岛，同时也将自己的文化精神赋予了该地区。对于菲丝娜酒庄来说，这预示着其独特的身份和其在葡萄酒种植酿造领域的无穷潜力。

罗马人也注意到了这里得天独厚的自然条件，并将这里誉为连接锡耶纳和阿雷佐的罗马古道的一颗明珠。

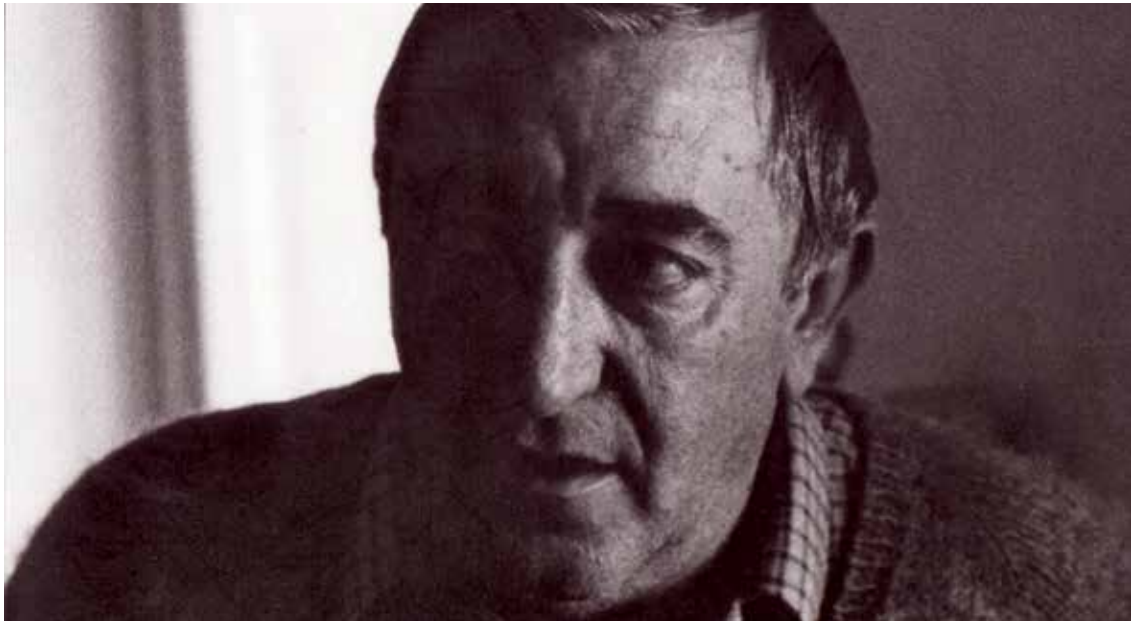
有证据表明，在1165年，菲丝娜城中的客栈里还有原始的宗教建筑，现如今酒庄内仍保留着那些土地。



朝圣者们沿着中世纪的朝圣和商业路线之一的法兰西珍娜古道 (Via Francigena) 前往罗马，这条古道连接圣地亚哥，圣地和耶路撒冷。

Fèlsina仍然接待来自Castelnuovo Berardenga周边地区的游客，该城镇曾经在Berardenghi的统治下建造起了住宅，要塞和早期的教堂建筑，而Berardenghi是一个古老的法兰克王朝，建立了锡耶纳公国，1865年居住在此。

Fèlsina如今的面貌主要来自于18世纪，是与圣史蒂芬相关的贵族将其整修后的结果。



上图：照片拍摄于20世纪七十年代末，Domenico Poggiali 刚刚买下了菲丝娜酒庄。

FÈLSINA

“ 您使草生长供养了牲畜，
还有让人类耕种的植物，
人类从土地中获取食物，
用美酒滋养心灵深处。 ”

圣歌 104, 14-15

1966年，Domenico Poggiali 无意中发现了—
由石头建成的酒窖，外表朴实无华，有一个宽
砖砌成的拱顶，刚好足以容纳几公顷优质
葡萄园的产量，为附近的别墅提供葡萄酒。

按照惯例，较大庄园中的每个农场土地都
分别管理着自己的葡萄园，并在土地边上的
酒窖中酿造葡萄酒。

当时该酒庄只有不到十公顷的葡萄园，但
Domenico立即意识到了这片土壤的潜力，并与
他的儿子Giuseppe 一起扩大了葡萄园和酒窖规
模。



对葡萄酒的热爱，激发出他敏锐的商业
头脑，父子俩在保留当地传统精神的情
况下实现了葡萄园的现代化管理。

短短几年，葡萄园已发展到了40多
公顷，酒庄的经营理念和组织架构
也随之发生了变化。

Domenico 热爱酿酒，也同样喜欢
迎接机遇挑战。为了确保品质，
他决定对少数人进行专业技术培
训，这在当时的意大利很少有人会冒此
风险。



FÈLSINA

“作为自1966年起，就在托斯卡纳酿酒的酒庄，
我们肩负着历史使命，要将优良传统延续至今。”

—— Giovanni Poggiali

1970年代后半叶，Domenico的女婿 Giuseppe Mazzocolin和他女儿Gloria 喜结连理，并开始从事酒庄业务，负责销售和营销。但他很快就转换到了更具深远意义的职务。他在人文学方面的研究，亲和的人格魅力，极高的职业素养，以及对托斯卡纳和意大利文化的尊崇，帮助他在菲丝娜酒庄事业的发展道路上做出了重要贡献。



Mazzocolin本生是威尼斯酿酒师Franco Bernabei的合伙人。从那时起，他们的经营理念和专业知识互相结合，再加上与自1966年以来一直是Fèlsina朋友的Luigi Veronelli的良好合作关系，这种战略合作造就了葡萄酒的卓越，自Fontalloro和Rancia的第一瓶酒直至今日。

在Domenico和Giuseppe Poggiali的带领下酒庄迎来了一段非同寻常的时期，Giuseppe 三个儿子中的长子Giovanni Poggiali 也加入了酒庄经营，Giovanni 带着坚定的研究和倡导精神，在酿酒和葡萄园管理方面大展拳脚，并奠定了桑娇维塞在菲丝娜酒庄历史上的核心地位，他追求自然与科学技术的平衡，本土品种与市场需求之间的融合。



FÈLSINA

“ 您的目光可以自由漫步在这山上一望无际的广阔，一直延伸到米阿达山麓，在地平线之，然后瞭望向远处的蒙塔尔奇诺和玛莱玛产区，或是地中海。。。 ” —— Giuseppe Mazzocolin

这里是能够俯瞰Castelnuovo Berardenga镇的山丘之一。这片沐浴在阳光下的土地，在意大利历史上留下了浓墨重彩的一笔，即便只是短暂的一霎，于是梦中的理想城市也有了具象：它叫锡耶纳（Siena）。

正是在这片无与伦比的土地上，菲丝娜酒庄的葡萄品种表现出其风土的独特性，土壤与葡萄之间完美的结合，照看与栽培，季节与气候，文化与劳作，一切出于本能和天赋，土地和植被，酿酒科学和酒窖管理的智慧。

Rancia, Colonia, Arcidosso, Santa Maria, Ruzzatoio, Terrarossa: 这些农场和地区只是构成菲丝娜酒庄的一部分，每一个都代表着各自的风土。



菲丝娜的每种耕种方式：葡萄园，橄榄树林，粮田，花园和木材，都对风土具有最深的敬意，这对我们来说意味着通过辛勤的耕作和实践，成功地传达了土地的灵魂和芬芳，这是来自托斯卡纳和锡耶纳的声音，是基安蒂的所在，历史和传统在这里焕发新生。

上一页图: 从 Rancia 农场望向米阿达山麓。



FÈLSINA

Land - Vineyard - Wine - Olive Oil



FÈLSINA

“边界之地”

菲丝娜酒庄位于锡耶纳省Castelnuovo Berardenga村，在经典基安蒂区域的东南边缘，在基安蒂丘陵的末端和奥姆布罗纳河谷的起点之间。

整体上，菲丝娜酒庄占地约500公顷，其中有90多公顷是葡萄园，海拔从350到420米不等。从地质学角度看，沿蒙塔尔奇诺方向不远处的Crete Senesi的粘土提醒人们，菲丝娜酒庄地处经典基安蒂的边界，被称为“边界之地”。实际上，这里的地形是多种多样的。



一些是基本为钙质的钙质土壤，并有大量的层状泥灰岩，与基安蒂其他地区拥有的岩层相似。其他的土壤特征是砂岩层中夹杂着淤泥和粘土，以及富含矿物质的海洋沉积物，保证了土壤良好的自然肥力。

说来也怪，土壤表现出的效果出乎意料的均匀，风土特性是所有菲丝娜葡萄酒的独特之处，特别是桑娇维塞的表达，它散发出具穿透性的香气，带有泥土，烟叶和烟雾的香气，并带有香料和黑甘草的味道。趋同存异，独特的品质和细微差别更容易引人注目，得益与这一地区不同寻常的特征和变化，这里的桑娇维塞有更加独特的表达。

上一页图: Crete Senesi 的粘土。



FÈLSINA

菲丝娜酒庄的桑娇维塞。

菲丝娜酒庄拥有多种气候，地貌和地形，各个葡萄园拥有不同的土壤和微气候，每一种都有其独特性。

菲丝娜的桑娇维塞Sangiovese或称其为 Sangioveto---它的托斯卡纳语原名，就是诞生于这一非凡的品种，它是许多变量的组合，不同的土壤和克隆构成了其独特的传承，留给后代子孙。因此，从1983年开始，我们启动了大规模选拔计划，通过长期的努力和大量的研究，我们得以保留这里种植的不同桑娇维塞系列，并将它们传承下去。

葡萄品种与风土的结合是菲丝娜酒庄在过去和未来都无法分割的要素。另一个重要因素是，自1993年以来，Giovanni Poggiali 更换了葡萄园并种植新的，家族及其同事对风土的认识开始不断提高，从而加深了我们对桑娇维塞的研究。

当然，这是受地质条件制约的，但从根本上说，它是一种社会建构。从这个意义上说，桑娇维塞的保存和进一步发展阐明了

保护传统概念的主题。

这片土地最年长的农民能够记下古老的做法和经验，将其融入到现代的葡萄栽培中，然后有毫无保留地将这一无价之宝传给了一代。

在这种文化农业背景下，出现了各种桑娇维塞亚变种。这种丰富的生物多样性具有不同的簇状形状，能抵抗恶劣天气，果皮酚类物质集中集中度和外在美感，这正是我们决定生产单一品种桑娇维塞的原因。这一决定不仅受哲学的启发，而且还受经验的累积的驱使。





FELSINA

2009

COLONIA

CHIANTI CLASSICO

Dominazione di Origine Controllata e Garantita
Felsina - Castelnuovo Berardenga - Siena - Italia

Gran Selezione







连接旧粮仓的新地下酒窖的建成于二十世纪70年代初。由于这里不仅仅是一座酒庄，所以在竣工后，保留了从前的配备和酿酒器具，那些承载着酒庄悠久历史的物件，借此酒庄将传统及其对创新的热情一代代传递下去。







A
MANNELLERIE
SEMOIS
MTL

3487
MAISON
FONDÉE
EN 1848

A
MANNELLERIE
SEMOIS
MTL

3486
MAISON
FONDÉE
EN 1848

A
MANNELLERIE
SEMOIS
MTL

3485
MAISON
FONDÉE
EN 1848

A
MANNELLERIE
SEMOIS
MTL

A
MANNELLERIE
SEMOIS
MTL

A
MANNELLERIE
SEMOIS
MTL

3471



ALDI TAB. REN. $\text{\textcircled{D}}$. MCMXCVIII



FELISSIANA
SPUMANANTE D.O.C.G.
BRUT
METODO CLASSICO
200





FÈLSINA

橄榄油

菲丝娜不仅是一个酒庄，而且是一个真正的农场，可以种植各种农作物，其中最重要的农作物完全可以媲美酒庄的葡萄酒，那就是橄榄油。橄榄油具有公认的治疗和保健功能，是我们当地人的最爱，更是当地文化和传统的一部分。为了恢复和发展这种传统，让其发挥最大的潜力，我们启动了“Olio secondo Veronelli”项目。它的目标是在整个意大利手工制作橄榄油，这些橄榄油可以反映出该地区以及种植它们各个小树林的环境。

遵循长期用于识别葡萄酒种植风土的程序，我们从2002年开始开辟了三个独立的橄榄种植区：Fèlsina，Pagliarese和Boschi。



这三个“橄榄树园”中的每一个都拥有独特的土壤，适合种植庄园内四种橄榄 Pendolino, Leccino, Moraiolo和Raggiolo（或Correggiolo）。每种橄榄都是在达到最佳成熟时通过手工采摘的，然后仅从橄

榄中提取果肉。

所得到的橄榄油在无氧环境中恒温保存在不锈钢中

；仅在装运前才在进行真空瓶装。如此获得的橄榄油品质极佳。此外

，从生产到装瓶的整个

过程中的每一步都具有可验证和可追溯性，在持续的质量监控和技术分析下，品质得到了极好的把控。







到达菲丝娜酒庄的最直接方式是走佛罗伦萨-锡耶纳高速，这天高速连接了锡耶纳和罗马-米兰（A1）高速公路。在 Castelnuovo Berardenga 出口下高速。再前往 San Gusmè 方向，您会看到一条入口，那里有一条长长的白色道路，两旁是高大的柏树，直通菲丝娜庄园。

从基安蒂北部或锡耶纳出发，沿着锡耶纳 Crete Senesi 边界的传统道路 Via Pianella；您可以欣赏到一路让诗人或是作家，农民都沉醉的罕见而美丽的风景。

参观这些地方是一次奇妙而丰富的经历。品尝我们生产的葡萄酒和橄榄油，也将为您提供一个绝佳的机会，让您真正了解这个边境国度，我们深以为荣。

Felsina
 Via del Chianti, 101
 53019 - Castelnuovo Berardenga - Siena - Italia
 Tel + 39 0577 355117
 Fax + 39 0577 355651
www.felsina.it
info@felsina.it
 Lat. 43.349499 - Long. 11.501247



Livorno

Pisa

Lucca

Firenze

Greve

Chianti
Classico

Chianti

Arno

San Gimignano

Siena

FÈLSINA

Arezzo

Bolgheri

Chianti
Colli Senesi

Castelnuovo
Berardenga

Crete
Senesi

Farnetella

Montepulciano

Montalcino

Elba

Grosseto

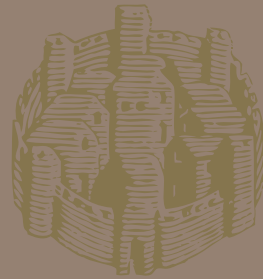
Ombrone

Maremma

MEDITERRANEAN SEA

Toscana





WINES 酒款介绍



贝拉登加 经典基安蒂 红葡萄酒 DOCG

Berardenga Chianti Classico DOCG



FÈLSINA

使用在经典基安蒂产区，Fèlsina酒庄不同地块种植的葡萄酿成，历史可以追溯到中世纪。该酒款的第一个年份是1967年。

葡萄品种：100%桑娇维塞

种植地区和密度：

锡耶纳东北部，在卡斯蒂利亚诺沃贝拉登卡镇（Castelnuovo Berardenga），位于经典基安蒂地区南部边界，海拔320-420米，凉爽且西南朝向的山坡上。每公顷约5400棵葡萄树。

土壤类别：

混合土壤，稍高海拔地区以石英岩和钙质阿尔贝石为主，并混合有冲积石；低海拔地区以层状砂岩和粉砂为主。

葡萄藤整形架式：

双边干形整枝和居由式（Guyot），每株葡萄树留5-8个葡萄芽。

采收时间：

由于葡萄园海拔高度的不同，在10月前三周内完成。

酿造工艺：

精选葡萄串去梗并压榨后，放在28°C和30°C温度的不锈钢桶中发酵和浸渍12-15天，每天进行淋皮和压帽。在三月至四月，放入中型的斯拉沃尼亚橡木桶中，一小部分放入两次或三次使用法国橡木桶中陈年。陈年12个月后混合酒液，瓶陈至少3个月。

品酒笔记：

深宝石红色，果香浓郁，带有细腻而优雅的香气，香气以野生浆果为主，伴随有辛辣味。在口腔内散发浓郁果味，单宁平衡，回味绵长。



年份	Wine Advocate	Wine Spectator	James Suckling	Vinousmedia
2017			95	
2016	92+	91	93	91+
2015	92	93	94	92

贝拉登加 经典基安蒂珍藏 红葡萄酒 DOCG

Berardenga Chianti Classico Riserva DOCG



FÈLSINA

在气候极佳的年份，酒庄用各个葡萄园的精选葡萄去酿造这款酒。酒款的第一个年份是1967年。

葡萄品种：100%桑娇维塞

种植地区和密度：

锡耶纳东北部，在卡斯蒂利亚诺沃贝拉登卡镇（Castelnuovo Berardenga），位于经典基安蒂地区东南部，海拔320-420米，西南朝向的山坡上。每公顷约5400棵葡萄树。

土壤类别：

混合土壤，石英岩和钙质阿尔贝石与冲积卵石层状砂岩混合。

葡萄藤整形架式：

双边干形整枝和居由式（Guyot），每株葡萄树留5-8个葡萄芽。

采收时间：

由于葡萄园海拔高度的不同，在10月前三周内完成。

酿造工艺：

精选葡萄串去梗并压榨后，放在28°C和30°C温度的不锈钢桶中发酵和浸渍14-16天，每天进行淋皮和压帽。在三月至四月，放入中型的斯拉沃尼亚橡木桶中，一小部分放入两次或三次使用法国橡木桶中陈年。陈年12-16个月后混合酒液，瓶陈3-6个月。

品酒笔记：

宝石红色，花香扑鼻，带有野生浆果和矿物气息。口感有一丝辛辣，带有爽脆的水果风味，单宁柔顺圆润，结构感和复杂度极佳的一款酒。



年份	Wine Advocate	Wine Spectator	James Suckling	Vinousmedia	Gilbert & Gaillard	Jancis Robinson
2016	94		92		90	
2015	93	93	94	92+		17/20
2013	90	90	92	93	90+	

兰斯 经典基安蒂珍藏 红葡萄酒 DOCG

Rancia Chianti Classico Riserva DOCG



FÈLSINA

葡萄产自经典基安蒂产区的兰斯葡萄园，Rancia取自历史悠久的Rancia农舍，曾是本笃会修道院。酒款的第一个年份是1983年。

葡萄品种：100%桑娇维塞

种植地区和密度：

在卡斯蒂利亚诺沃贝拉登卡镇（Castelnuovo Berardenga）的波吉奥·兰斯（Poggio a Rancia），海拔400-420米，西南朝向的山坡上。每公顷约5400棵葡萄树。

土壤类别：

Galestro泥灰质粘土与Alberese石灰岩粘土混合土壤。

葡萄藤整形架式：

双边干形整枝。

采收时间：

手工采摘，
在10月的中上旬完成。

年份	Decanter	Wine Advocate	Wine Spectator	James Suckling	Vinousmedia	Gilbert & Gaillard	Falstaff	Jancis Robinson	I vini di Veronelli	Vini buoni d'Italia
2016	97	96		96	94-97	93	96	17/20		
2015		94	95	95	97+					
2013		95	92	93	96+			17/20	3星	4星

酿造工艺：

精选葡萄串去梗并压榨后，放在28°C和30°C温度的不锈钢桶中发酵和浸渍14-16天，每天进行淋皮和压帽。在三月至四月，放入法国橡木桶中陈年18-20个月，并瓶陈6-8个月。

品酒笔记：

宝石红色的外观，具有丰富，强烈的色泽。香气扑鼻，带有花香，以及野生红色和黑色浆果的味道，伴随着矿物质味和微妙的烘烤味。在口腔中展现出香料味，展示出年轻浓郁但非常柔顺的单宁。余味充满活力和紧实感，味道浓郁，具有良好的酸度。



科洛尼亚 经典基安蒂特级精选 红葡萄酒 DOCG

Colonia Chianti Classico Gran Selezione DOCG



FÈLSINA

科洛尼亚葡萄园因阳光殖民地而得名，是多梅尼科·波加里（Domenico Poggiali）和他的儿子朱塞佩（Giuseppe）于1966年代后期开始的补植工作的成果。其多石的土壤导致该项目在1980年代中被搁置。孙子乔瓦尼·波加里（Giovanni Poggiali）于1991年再次收购，并与他的父亲和祖父一起终于在1993年完成了葡萄树的种植。一年后，多梅尼科（Domenico）逝世，这个葡萄园留下了祖孙三代的家族性象征价值。

酒款最早的年份在1997年，但只有2006年才是第一个装瓶的年份，没有任何产区命名，让这款酒更加独特。此后的年份都是经典基安蒂产区酒款。限量生产3000瓶，并带有编号，桑娇维塞鉴赏家不可错过的酒款，是乔瓦尼为了纪念祖父多梅尼科的酒款。

葡萄品种：100%桑娇维塞

种植地区和密度：

葡萄园位于波吉奥·兰斯（Poggio a Rancia）的最高点，周围是树林。每公顷约种植5435棵葡萄树

土壤类别：

Fèlsina酒庄特有的中等质地红棕色土壤，由Alberese白垩土，石头和钙质灰泥组成，富含镁和铁。

葡萄藤整形架式：

垂直式篱架和居由式（Guyot），每株葡萄树留5-8个葡萄芽。

酿造工艺：

葡萄手工采摘，去梗并压榨后，放在28°C和30°C温度的不锈钢桶中发酵和浸渍16-20天，每天进行淋皮和压帽。在三月至四月，放入法国橡木桶中陈年30个月，瓶陈8-12个月。

品酒笔记：

深红宝石色，带有泥土、矿物、烟草和宜人的野莓味香气，带有一丝辛辣。单宁饱满，因此需要长时间陈年，也展现出Fèlsina酒庄和Poggio a Rancia产区的特点。

年份	Decanter	Wine Advocate	Wine Spectator	James Suckling	Vinousmedia	Falstaff
2016				94		
2015	94	98		95	96	96
2013		97	93	94		





FÈLSINA

芳塔罗洛 托斯卡纳 红葡萄酒 IGT Fontalloro Toscana IGT

这款酒是Fèlsina酒庄最具代表性的桑娇维塞。葡萄来自横跨经典基安蒂和基安蒂锡耶纳（Chianti Colli Senesi）边界的葡萄园。经典基安蒂产区的葡萄园位于Fèlsina酒庄的最高位置，而基安蒂西耶纳丘陵的葡萄园则海拔较低（海拔330-407米），西南朝向。酒款的第一个年份是1983年。

葡萄品种：100%桑娇维塞

种植地区和密度：

位于Poggio al Sole和Arcidosino地区，每公顷约5400棵葡萄树。

土壤类别：

在经典基安蒂地区，土壤是石质和钙质为主；在基安蒂锡耶纳地区，土壤包含沙质土、壤质土和粉质土，含卵石和海洋沉积物。

葡萄藤整形架式：

双边干形整枝

采收时间：

人工采摘，分两次进行，仅采摘最顶级的葡萄果实。

酿造工艺：

精选葡萄串去梗并压榨后，放在28°C和30°C温度的不锈钢桶中发酵和浸渍16-20天，每天进行淋皮和压帽。在三月至四月，放入全新的法国橡木桶中陈年18-22个月，瓶陈8-12个月。

品酒笔记：

宝石红色，色泽浓烈深邃。各种芳香草药的香气，带有浓郁的烟草和湿泥土气息（也包括干泥土的气味），黑加仑和甘草的香气。单宁柔滑但具有一定的集中度，有陈年能力。结构感和质感相当，优雅的余味，在所有年份中都拥有最佳的窖藏潜力。



年份	Decanter	Wine Advocate	Wine Spectator	James Suckling	Vinousmedia	Gilbert & Gaillard	Doctor Wine	I vini di Veronelli	Bibenda	Vini buoni d'Italia	Vitae La Guida Vini
2016	银奖	98+		98	93-96	90			5棵葡萄		
2015	铜奖	97	94	96	96		96		5棵葡萄	超三星	4个葡萄藤
2013		96	92	93	94			3星		四星	

经典基安蒂圣酒 甜型葡萄酒 DOC

Vin Santo del Chianti Classico DOC



由采摘自经典基安蒂产区，部分风干工艺处理的特雷比亚诺，玛尔维萨，桑娇维塞葡萄酿成。Fèlsina酒庄圣酒的古老传统体现在“母亲”（过往年份剩余的浓稠物质）的传承上，从上一年度的酒桶传递到下一年。通过精心挑选葡萄，着重风干过程，添加部分桑娇维塞葡萄品种以体现Fèlsina酒庄的标志性风格，还对酿造和陈酿进行了具有酒庄特色的改良。

葡萄品种：

特雷比亚诺，玛尔维萨，桑娇维塞。

种植地区和密度：

Valli葡萄园和Il Poggiolo葡萄园位于经典基安蒂产区南部边界，锡耶纳东北部的卡斯蒂利亚诺沃贝拉登卡镇（Castelnuovo Berardenga）。每公顷约5400棵葡萄树。

葡萄藤整形架式：居由式（Guyot）。

酿造工艺：

严格筛选葡萄后，在垫子上进行自然风干，直到第二年的一月至二月。将葡萄去梗并压榨，放入装有“母亲”（过往年份剩余的浓稠物质）的100升密封木桶中。在专门存放圣酒的“vinsantaia”阁楼陈年7年后装瓶，瓶陈至少6个月。

品酒笔记：

金黄色，带有铜色光泽。带有浓郁的桃子、杏子、菠萝和热带干果的香气。香气和口腔的口感具有延续性，长时间在橡木桶中陈年带来了极致的柔软口感和优雅的风味。平衡度非常高，令人愉悦的酸度与和谐的甜度相得益彰，余味悠长。

年份	Wine Advocate	Wine Spectator	James Suckling	Vinousmedia	Wine Enthusiast	Jancis Robinson
2007			94	94		
2006	94	92	96	94		
2005	92				90	17.5/20



珍稀大师 托斯卡纳 红葡萄酒 IGT

Maestro Raro Toscana IGT



FÈLSINA

Fèlsina酒庄为了发展非传统葡萄品种酒款，于1980年代开展了一项实验计划，为了确定最适合各地形的品种，重新移植和嫁接了葡萄。这款酒产自Rancia Piccola葡萄园和Poggiolo葡萄园，第一个葡萄园也叫做Mastro Raro，与Rancia葡萄园相邻，而且风土相似。这酒款的第一个年份是1987年。

赤霞珠是世界上最著名且种植得最多的红葡萄，以最经典的方式出现在Fèlsina的所在地。

葡萄品种：100% 赤霞珠

种植地区和密度：

Rancia Piccola葡萄园和Poggiolo葡萄园，
每公顷约种植5400棵葡萄树。

葡萄藤整形架式：

居由式（Guyot），每株葡萄树留5-8个葡萄芽。

酿造工艺：

人工采摘，精选葡萄串去梗并压榨后，放在28°C和30°C温度的不锈钢桶中发酵和浸渍16-20天，每天进行淋皮和压帽。在三月至四月，放入全新法国橡木桶中陈年16-20个月后装瓶，并瓶陈8-10个月。

品酒笔记：

深红色酒液，带紫色光泽。呈现浆果、烟草、皮革和红茶的香气，新橡木桶带来的纯粹的香气。口感温暖和谐，极具优雅的感觉，伴有长足的余韵。

年份	Wine Advocate	Wine Spectator	James Suckling	Vinousmedia	Bibenda	Falstaff	Duemilavini
2016	97		94				
2015	94		94	90	5棵葡萄	91	
2014	92		92	95+			5棵葡萄





FÈLSINA

西斯特里 托斯卡纳 白葡萄酒 IGT

I Sistri Toscana IGT

Fèlsina酒庄为了发展非传统葡萄品种酒款，于1980年代开展了一项实验计划，经过长时间实验，已经确定了最适合各地形的品种。Fèlsina酒庄霞多丽的历史始于从附近酿酒厂的法国克隆的嫁接。

从Ombrone河到Poggiolo农场，在Fèlsina开垦了新的葡萄园，这里的土壤比经典基安蒂产区更松散，使用了多种克隆和数十年前开始采用的砧木。这酒款的第一个年份是1987年。

葡萄品种：100%霞多丽

种植地区和密度：

从1980年代中期开始，在附近的法斯特内拉城堡（Castello di Farnetella）上进行了法国克隆的第一批嫁接。在2000年-2010年，酒庄在Podere Poggiolo地区进行了新的嫁接。

葡萄藤整形架式：

居由式（Guyot），每株葡萄树留8-14个葡萄芽。

酿造工艺：

葡萄手工采摘后轻柔压榨，榨汁率约为60%。等待果渣冷沉降，在24小时后放入225升法国橡木桶中进行发酵。酒泥陈酿，每天进行搅桶，并于八月-九月倒罐并装瓶，瓶陈3个月后面世。

品酒笔记：

稻草黄色，带热带水果和桃子的香气，令人愉悦的香料和香草香气完美融合。口感圆润饱满，略带奶油味，结构优雅且平衡，酸度适中，带来了别样的清爽风味。

年份	Wine Advocate	James Suckling
2017		93
2016	92	94
2015	92	93



乌云密布 托斯卡纳 红葡萄酒 IGT

Nero di Nubi Toscana IGT



FÈLSINA



该黑皮诺葡萄种植于2.5公顷的葡萄园中，位于Farnetella的最高处。Nero di Nubi由1986年在基安蒂锡耶纳（Chianti Colli Senesi）一块历史悠久的土地上种植的法国葡萄克隆而来。

葡萄品种：100%黑皮诺

种植地区和密度：

锡耶纳东北，在卡斯德尔诺沃贝拉登卡镇（Castelnuovo Berardenga），海拔550米。每公顷种植约5400棵葡萄树。

土壤类别：

淤泥为主，带有丰富的岩石和石灰石。

葡萄藤整形架式：垂直式篱架

酿造工艺：

葡萄手工采摘，部分葡萄压榨，部分葡萄整串进行发酵，在不高于28°C-30°C温度下浸渍15-18天，每天进行淋皮和压帽。在小橡木桶中陈年12-15个月，瓶陈8-12个月。

品酒笔记：

酒液呈淡红色，带有橙色光泽。具有黑比诺葡萄经典的果味，野莓果和香草的完美融合。单宁仍略带绿色水果的风味，但与香草和烤橡木的味道非常和谐，余味长而优雅。



FÈLSINA

年份传统法干型 白起泡酒

Spumante Brut Millesimato Metodo Classico

葡萄品种：40%桑娇维塞，25%黑比诺，20%霞多丽和15%上一年份的酒液。

等级：高品质起泡酒（Quality Sparkling Wine）

种植地区和密度：

锡耶纳东北，在卡斯德尔诺沃贝拉登卡镇（Castelnuovo Berardenga），经典基安蒂产区南部边界。每公顷种植约5400棵葡萄树。

葡萄藤整形架式：

居由式（Guyot）。

酿造工艺：

葡萄手工采摘，严格精选葡萄后轻柔压榨，在受控的温度中发酵，在春季，将上一年份精选的葡萄酒、糖和酵母加入新一年的酒液中。装瓶后在瓶内进行二次发酵，经过32个月的发酵和熟成，部分酒会蒸发，需要加入调味液（糖和酒的混合），再次瓶陈至少3个月。

品酒笔记：

酒液呈稻草黄色，带有淡淡的金色光泽，释放出绵长的细腻气泡。这款酒散发着诱人的香气，带有成熟的水果、杏仁和榛子香气。口感浓郁饱满，层次丰富，并带有亮眼的酸度。余味悠长而且带有可口的柑橘味。





FÈLSINA

传统法干型 白起泡酒

Spumante Brut Metodo Classico

葡萄品种：60%桑娇维塞，20%黑比诺，20%霞多丽。

等级：高品质起泡酒（Quality Sparkling Wine）

种植地区和密度：

锡耶纳东北，在卡斯德尔诺沃贝拉登卡镇（Castelnuovo Berardenga），经典基安蒂产区南部边界。每公顷种植约5400棵葡萄树。

葡萄藤整形架式：

居由式（Guyot）。

酿造工艺：

葡萄手工采摘，严格精选葡萄后轻柔压榨，在受控的温度中发酵，在春季，将新酒、糖和酵母混合，装瓶后在瓶内进行二次发酵，经过20-22个月的发酵和熟成，部分酒会蒸发，需要加入调味液（糖和酒的混合），再次瓶陈至少3个月。

品酒笔记：

酒液淡稻草黄色，带有绿色光泽，释放出绵长的细腻气泡。香气清爽细腻，带有花香和水果香气，如：金苹果、新鲜出炉的烤面包香气。口腔内风味十足，非常均衡，新鲜的酸度带来了芳香的热带水果风味，余味。





FÈLSINA

传统法干型 桃红起泡酒

Spumante Brut Rosè Metodo Classico



葡萄品种：50%桑娇维塞，30%黑比诺，20%霞多丽。

等级：高品质起泡酒（Quality Sparkling Wine）

种植地区和密度：

锡耶纳东北，在卡斯德尔诺沃贝拉登卡镇（Castelnuovo Berardenga），经典基安蒂产区南部边界。每公顷种植约5400棵葡萄树。

葡萄藤整形架式：

居由式（Guyot）。

酿造工艺：

严格挑选优质葡萄，轻柔压榨后带皮浸渍24-36小时。在控温条件下进行发酵。在春季，将新酒、糖和酵母混合，装瓶后在瓶内进行二次发酵，经过20-22个月的发酵和成熟后，部分酒会蒸发，需要加入调味液（糖和酒的混合），再次瓶陈至少3个月。

品酒笔记：

酒体呈现出可爱的玫瑰色，并带有铜色光泽，伴随着非常细致的气泡，散发出一丝轻松的气息。香气扑鼻，散发着野生浆果、柑橘和玫瑰花瓣的气息。口感时尚而平衡，散发出清新的酸度，带有红浆果，甜杏仁和野生浆果的余味。

 **THANKS** 