



FULIGNI

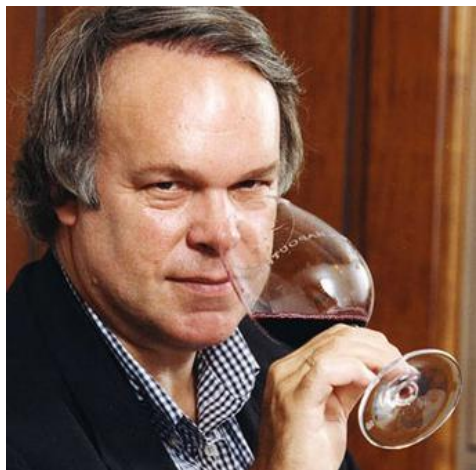
富里尼酒庄



The Estate 酒庄简介

- **FULIGNI**富里尼酒庄是意大利托斯卡纳大区的老派名庄，蒙塔奇诺当地土著，1900年起便在此酿酒，距今已经有一百多年的历史。酒庄占地约**100**公顷，几乎连续分布在蒙塔奇诺东部的一片狭长地带，葡萄园占地**14**公顷，在这里酿造出了许多经典的**Brunello**葡萄酒。
- **FULIGNI**是传统BDM最具代表性的酒庄之一。被认为是与**Salvioni**、**Cerbaiona**和鼎鼎大名的**Biondi Santi** 比肩，够得上“钢裤” **Grand Cru**水平的传统派酒庄。同时它也是第一批**BDM**协会成员之一。





Robert Parker担任WINE ADVOCATE杂志主编时曾写到过“从1983年, FULIGNI开始生产出色的年份, 并且之后的将近25年品质从未下降过。”



History 酒庄历史



1400+

富里尼家族原是威尼斯的显赫贵族，于 14 世纪移居英国，担任英格兰王爱德华三世的佣兵队长，继而获得了来自王室的恩惠和授勋。 当Habsburg-Lorraine成为托斯卡纳大公时，Luigi Fuligni 作为新统治者的大将军移居到了托斯卡纳。

1770

Luigi Fuligni 受封马莱玛地区一大片土地，并在Pietro Leopoldo大公的授意下对这片土地进行开垦，种植和酿造葡萄酒。

1900

Giovanni Maria Fuligni 移居到了蒙塔奇诺，并开始了家族传统的酿酒事业。自 1971 年 Giovanni Maria Fuligni逝世以来，酒庄一直由他的女儿 Maria Flora 管理，她毕业于哲学系，继承了先辈的智慧和热情，照看着这片土地。



Luigi Fuligni

2020

Fuligni 家族一直不缺乏强大的女性领导者：在 Maria Flora 之前，Matilde Armelani De' Vanni 伯爵夫人以极大的热情管理着 马莱玛地区的大片农田，直到她于 1936 年去世。

今天，Maria Flora 与 Daniela Perino 并肩管理着富里尼酒庄，毕业于商业经济学的 Daniela Perino 是她的得力助手，也是负责酒庄所有活动的关键人物。



Maria Flora

The Cellars 酒窖管理

酿酒师Paolo Vagaggini 是托斯卡纳地区最顶尖和最老练的桑娇维塞专家之一，负责管理富里尼酒庄的葡萄酒。早在六零年代，Paolo的父亲 Francesco Vagaggini 就已经开始与富里尼酒庄合作，并建立起了深厚的友谊。Paolo的儿子年轻的Jacopo Vagaggini，从牛津大学毕业后在波尔多专业深造，如今也开始加入父亲的酿酒事业。



早期的 Fuligni 酒窖位于 17 世纪的蒙塔奇诺宫（Palazzo of Montalcino）的地下，布鲁内罗葡萄酒在此酿造并陈酿了一个世纪。美第奇驻军以及美第奇家族成员也曾居住在这座宫殿中，其中包括一位西班牙公主，她的卧室至今仍然保存完好并以她的名字命名。

地窖实际上比酒庄建筑更古老，其历史可以追溯到 16 世纪末，并且仍然保留着其辉煌的建筑结构，有一个美丽的拱顶。正是在这个酒窖中，布鲁内罗葡萄酒在 20000 或 30000 公斤的斯拉沃尼亚橡木桶中慢慢熟化。

酒庄位于蒙塔奇诺往锡耶纳约3公里处的柯堤玫里村落的品酒室，最近刚经过翻修，这原来是一座16世纪的修道院。品酒室里除了斯拉沃尼亚橡木桶，还有一些500升的阿利埃大橡木桶。



Our Vineyards 葡萄园



- 葡萄园占地约 **14** 公顷，酿造布鲁内罗的葡萄园大部分位于蒙塔奇诺东北面的山坡上（最经典的区域和朝向）。其他葡萄园位于东南部，凝灰岩和粘土的混合型土壤。
- 葡萄藤的平均树龄约为 **15** 年，也有一些树龄超过 **40** 年的母蔓，和桑娇维塞克隆种老藤（每公顷的产量较低）。
- 葡萄藤整枝采用传统的新枝垂直分布型，因此每株葡萄藤的芽孢数量有限，种植密度介于每公顷 **3333** 至 **5600** 株葡萄藤之间。
- 根据每年特定的气候，会进行剪枝和蔬果，以浓缩葡萄风味保证品质。每公顷的平均葡萄产量不会超过每年 **50,000** 公斤。
- 手工采摘，庄主自始至终亲自参与，以确保严格挑选葡萄，他们穿过一排排的葡萄藤，检查一切是否正常，并负责最终的挑选。
- 富里尼酒庄拥有众多不同的葡萄园（S.Giovanni; Il Piano; Il Ginestreto; La Bandita、S.Luigi、Matilde、Margherita、Poggi I、II 和 III），每个葡萄园拥有特定的风土和朝向需分别酿造。再根据所要酿造的葡萄酒类型进行混合调配。（常规的Brunello，珍藏Riserva，干红Rosso doc）。



THE LANDSCAPE

Vineyards description

Data of our territory

Place	Montalcino
Latitude	43° 03' 25.39"
Longitude	11° 30' 18.86"





Terroir 风土

一款优质葡萄酒的本质取决于风土，而风土条件是酿酒人经年累月的经验所获得。何为最好的日晒角度，最合适的整枝技巧和最佳的陈酿时间，富里尼酒庄以蒙塔奇诺地区近一个世纪的酿酒经验而习得。

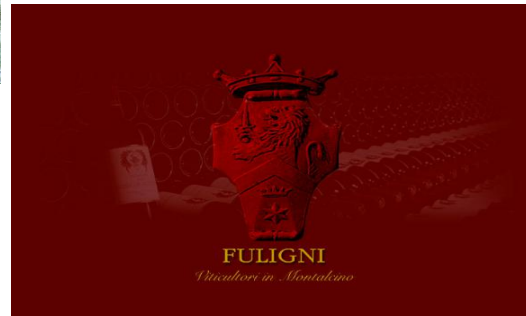
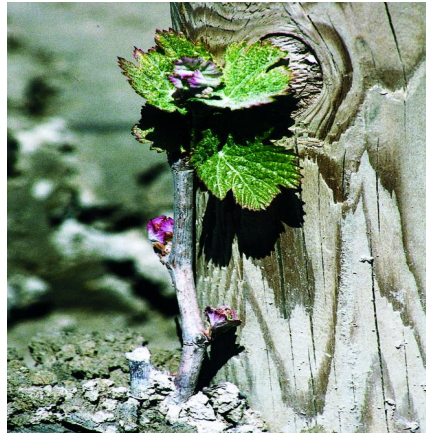
风土一词是集土地、气候和人文三个条件因素而成的，些许差异都会影响酿出的酒质，因此在十年，甚至百年间，富里尼所酿的每款酒都是独一无二且能赋予品饮者不同的回忆、风味、画面甚至是感觉及意象。



The Cellars



Our Vineyards



托斯卡纳红酒音乐节



-
- 一个不会演奏的庄主不是一个好的音乐人。每年夏天，这里会聚集一群人，他们是音乐家，托斯卡纳葡萄酒酿造者和音乐爱好者，他们通过共同的兴趣建立起了深厚的友谊，于是一个有趣的节日诞生了，名为“Musica e rossi toscani”（托斯卡纳红酒音乐节）。其中包括Roberto Guerrini Fuligni 和 Piero Miraldi.
 - 每年八月份，酒庄庄主们会组织一系列音乐活动，将古典曲目和当代音乐结合起来，举办地点就在他们各自的酒庄。音乐会结束后，通常会品尝两种葡萄酒，毫无疑问便是当地的Brunello di Montalcino 和 Chianti Classico.
 - 来自欧洲和美国葡萄酒界的知名人物曾多次聚集在托斯卡纳红酒音乐节上，这一节日已成为托斯卡纳夏季不可错过的葡萄酒文化活动之一。
 - “托斯卡纳红酒与音乐节”的第一场音乐会按惯例在蒙塔奇诺举行，靠近富里尼的葡萄园和酒窖，这片土地由富里尼酒庄管理了一个多世纪。音乐会之后是由进口商和合作者组织的晚宴，其中包括了富里尼的老牌美国进口商恩普森 (www.empson.com)。晚宴上人们将品尝到最新年份的 Brunello Fuligni 以及 Rosso di Montalcino Ginestreto 和 San Jacopo.



酒款介绍





S.J. ROSSO DI TOSCANA I.G.T. S.J. 托斯卡纳干红 I.G.T.

产区：托斯卡纳

葡萄品种：桑娇维塞为主、梅洛为辅

酒精度：13.5%

酿造工艺：手工采摘，精心挑选完全成熟的葡萄，在大桶中控温发酵。

陈年时间：在法国橡木桶中陈年数月。

品酒笔记：有李子干，红醋栗干，橙花，雪松，烟草，甘草和香料的香气。酒体饱满，单宁圆润，果香和明亮的酸度融合的非常好，有深度的一款酒。

饮用建议：既适合与红肉，奶酪等美食搭配佐餐，也适合单独享用。

评分及获奖：

2016年份 JS 97分

JAMES SUCKLING.COM



EREDI FULIGNI TOSCANA S.J. 2016

This is so distinctively Tuscan with dried red plums, orange blossoms, dried redcurrants, cedar, tobacco, tar, red licorice and Indian spices. Full body, great depth of fruit and pretty acid drive. The tannins are round and ever so polished. Better than the 2015. Drink in 2020.



BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

蒙塔奇诺 布鲁内罗 DOCG

产区：托斯卡纳-蒙塔奇诺-布鲁内罗产区

葡萄品种：桑娇维塞

酒精度：13.5%

酿造工艺：只在好的年份酿造，手工采摘，精心挑选完全成熟的葡萄，在桶中控温发酵。

陈年时间：在橡木桶中陈年2.5至3年，瓶陈至少6个月。

品酒笔记：这款来自Fuligni酒庄出产的纯正BDM葡萄酒。拥有完美的香气，浓郁的混合果香以及矿物质，香料风味，层次复杂，结构强大，余味持久悠远。陈年潜力巨大。

饮用建议：既适合与红肉，奶酪等美食搭配佐餐，也适合单独享用。

评分及获奖：

2015年份获得JS 100分

2015年份 意大利侍酒师协会AIS “四藤奖”

2016年份 Gardini Notes 100分

2016年份 JS 97分、Vinous 98分、WinesCritic 98分

2012年份 Bibenda 《意味美酒》“五颗葡萄奖”

2010年份 大红虾三杯奖

AWARDS



EREDI FULIGNI BRUNELLO DI MONTALCINO 2015

The purity of fruit on the nose is perfection with cherries, crushed raspberries, mineral, pumice and citrus fruit. Dust, too. Full body. Powerful, chewy tannins. So long and muscular, yet polished and formed. Most structured Brunello I have ever had from here. A wine for decades. Try after 2022.

vinous 98_{pts}

Fuligni 2016 Brunello di Montalcino

Montalcino, Tuscany

Red wine from Italy

Drinking window: 2026 - 2040

Dark, inward and intense, the 2016 Brunello di Montalcino is a towering effort that will thrill collectors for many years to come. It arrives in waves, first black fruits evolving to red, then sage and earthy minerals, followed by brown spice and, finally, hints of tobacco. Youthfully dense, velvety and in no hurry to unfurl the complex web of fruit, minerals and tannins found within, this instead leaves you guessing at what's to come. That said, there's perfect symmetry here, along with the combination of structure and primary intensity to guarantee many years of positive maturation. Hints of licorice, currant and baker's chocolate linger long. This is simply gorgeous.

Eric Guido. Tasting date: November 2020



EREDI FULIGNI BRUNELLO DI MONTALCINO 2016

Aromas of cedar, sandalwood and black cherries with some plums. Full-bodied and very chewy with lots of tannins and a fluid fruit base behind it all, providing such beauty and precision. Real purity and focus. Give this two or three years to come together. Try after 2022, but this has a long life ahead.



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA D.O.C.G. 珍藏 蒙塔奇诺 布鲁内罗 DOCG

产区：托斯卡纳-蒙塔奇诺-布鲁内罗产区

葡萄品种：桑娇维塞

酒精度：14.5%

酿造工艺：只在最好的年份酿造，手工采摘，精心挑选我们最古老的葡萄园中完全成熟的葡萄，在大桶中控温发酵。

陈年时间：在橡木桶中陈年42个月，瓶陈至少18个月。

品酒笔记：带有蘑菇，李子，干果，雪松和花香。香气复杂，酒体饱满，结实而丝滑的单宁，余味悠长。

饮用建议：既适合与牛排，烧鸭，奶酪等味道浓郁的食物搭配佐餐，也适合单独享用。有数十年的陈年潜力，极具收藏价值。

评分及获奖：

2015年份 WinesCritic 100分

2015年份 JS 99分

2013年份 意大利侍酒师协会AIS “四藤奖”

2012年份、2013年份 Bibenda 《意味美酒》“五颗葡萄奖”

2012年份 JS 98分

2010年份 JS 99分

AWARDS



JAMES SUCKLING.COM



EREDI FULIGNI BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2010

Wonderful aromas of dried mushrooms, flowers, plums, nuts and cedar. Complex. Full body, firm and silky tannins and a long, flavorful finish. I love the finish. Such elegance. Racy and very long. Superb. What a wine. I always love this. Drink or hold.

JAMES SUCKLING.COM



EREDI FULIGNI BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2015

A tight, linear red with plums, chocolate and walnuts and some forest-floor and porcini mushroom undertones. Complex and aromatic. Full-bodied with dense, chewy tannins that are intense and powerful. Flavorful and long. Opulent. Don't drink before 2024.

JAMES SUCKLING.COM



EREDI FULIGNI BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2012

There's a very complex and fresh nose with elegant red cherries, spices and light herbal nuances. Smells very fresh. The palate has beautiful focus and depth with effortless rich dark and red cherries cast amid perfectly proportioned silk-smooth tannins. Long and so focused, the finish is superb. Try from 2022.



ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. GINESTRETO

金特雷 蒙塔奇诺干红 DOC

产区：托斯卡纳

葡萄品种：桑娇维塞

酒精度：13.5%

酿造工艺：手工采摘，精心挑选完全成熟的葡萄，在大桶中控温发酵。

陈年时间：在法国中型橡木桶中陈年数月。

品酒笔记：

饮用建议：既适合与红肉，奶酪等美食搭配佐餐，也适合单独享用。

这款蒙塔奇诺干红（Rosso di Montalcino DOC）名字叫做Ginestro,由于其优质的口感在市场上赢得了一席之地。它的葡萄原料也是经过精选细选后得到的，发酵后还要在法国中桶（500l）中陈年数月；它有着非诚浓郁强烈的水果香气，可以很好的搭配各种美味佳肴。

评分及获奖：

2017年份 WinesCritic 92分

2016年份 Wine Enthusiast 93分



JOANNI ROSSO DI TOSCANA I.G.T. 乔安妮 托斯卡纳干红 I.G.T.

产区：托斯卡纳

葡萄品种：梅洛

酒精度：14.5%

酿造工艺：手工采摘，精心挑选完全成熟的葡萄，在大桶中控温发酵。

陈年时间：在法国大橡木桶中陈年近3年，瓶陈一年。

品酒笔记：

饮用建议：既适合与红肉，奶酪等美食搭配佐餐，也适合单独享用。

这款酒是酒庄最近推出的新品，它和另一款桃红作为酒庄作为酒庄新出的两款托斯卡纳IGT亮相市场。此款高端干红的名字是“Joanni（乔安）”，它来自于我们的一个面积很小的种植着梅洛的葡萄园，精选优质梅洛葡萄原料后发酵，然后需要在500L中型桶中陈年3年之久，最后在瓶内陈年1年才能上市。



ROSATO TOSCANA I.G.T. 托斯卡纳桃红 I.G.T.

产区：托斯卡纳

葡萄品种：桑娇维塞

酒精度：13%

酿造工艺：手工采摘，精心挑选完全成熟的葡萄，短暂冷浸渍，过滤后进行长时间温控发酵。

品酒笔记：

饮用建议：与冷盘搭配，轻微冰镇，盛夏必备。

此款桃红每年限产1000瓶，采用桑娇维塞酿造，具有独特的“洋葱皮”粉红色和浓郁的水果味，在炎热的夏日作为冷饮，绝对是一种幸福。由于这款酒与他们的传统产品线相去甚远，因此酒庄为 ROSATO 瓶选择了现代标签，是来自酒庄的艺术家朋友——Lucrezia Cembran Gaetani d'Aragona 的美丽画作。



EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 特级初榨橄榄油

产区：托斯卡纳-蒙塔奇诺

工艺：在十月末手工采摘成熟的橄榄，随即进行冷压榨。

品鉴笔记：颜色呈油亮的绿色，果香浓郁，唇齿留香。

食用建议：可搭配沙拉，烤面包片，红酒牛排等。

蒙塔尔奇诺 (Montalcino) 为葡萄树和橄榄树提供了理想的自然海拔和气候。富里尼庄园的橄榄园海拔 300 至 450 米，位于经典的蒙塔奇诺山东面。

酒庄从10月底开始严格手工采摘橄榄。橄榄采摘后立即冷榨。橄榄树分别有 Correggiolo、Frantoio 和 Leccino 品种，树龄各异——其中一些是在 1985 年和 1990 年的霜冻中奇迹般地存活下来的老树。由此产生的橄榄油具有令人惊叹的色泽、浓郁的香味和独特的袭人的香气，使其成为传统托斯卡纳美食菜肴的完美拍档，包括所有类型的肉类菜肴和意式烤面包。



GRAPPA DI BRUNELLO DI MONTALCINO 格拉帕 蒙塔奇诺 布鲁内罗

产区：托斯卡纳-蒙塔奇诺

工艺：由酿造 Brunello Fuligi 的葡萄果渣在压榨后 48 小时内，在 4 个蒸馏塔中低蒸汽连续蒸馏而成。

果渣白兰地酒，其正式的名称是“格拉帕酒（Grappa）”。这种酒是用酿葡萄酒后残留的葡萄渣，包括葡萄的皮、肉、梗、子等作为原料，在蒸馏厂蒸馏，然后把产生的蒸汽收集冷凝，最后得到一种烈酒就是Grappa，可以说它是因酿造葡萄酒而产生的一种副产品。

如今意大利的格拉帕酒（Grappa）已经被看作是跟苏格兰威士忌或法国干邑白兰地等的独特产品，成为国家级的代表性烈酒。

Grappa通常是作为餐后酒，用来帮助消化。但是意大利人也会在早餐时饮用或是被加入咖啡一起饮用。烹饪菜肴或烤制蛋糕的过程中加一些Grappa也可以增添风味。年轻型的Grappa适饮温度约为9°C-13°C左右。如果是经过木桶陈酿过的Grappa，那饮用温度就大约要在17°C-19°C之间。



Cheers~

