

BISERNO - A project of passion

酒庄



Tenuta di Biserno 百事乐庄园

百事乐庄园位于托斯卡纳酒区的西部的上马雷玛沿海地区、比勃纳群山之间，与博格瑞 DOC 法定产区接壤。此前该地区并不以葡萄酒生产为名。但现在，正如洛多维科所评价的，比勃纳和博格瑞这两块紧邻的葡萄酒产区“就如圣爱米隆和庞马洛产区一样举世闻名。”



洛多维科是在任职奥内拉雅总经理时从丹特斯坎纳维多那里知道这块葡萄地的。当时他认真地研究了这里的土质，并惊讶地发现其与马赛托的土质十分相似，此外这里的土壤还含有其它的重要成分。洛多维科马上萌生了种植品丽珠的想法。他决定赌一赌，相信品丽珠一定能够在这块土地上生长得很好。而且，这里视野开阔，景观迷人，可以从第勒尼安海一直远眺到科西嘉岛。

秉承邻居博格瑞 DOC 法定产区的一贯传统,我们决定在这里种植波尔多混合葡萄品种,但与博格瑞的主要区别是,我们加大了品丽珠的成分比例,其次是梅洛.另外还有较小比例的赤霞珠和相对高比例的小维多.这个几乎被波尔多废弃的葡萄品种让许多葡萄酒专业人士感到惊讶,并在这阳光充沛的山区,它们却是如此的和谐、浑然天成.



百事乐庄园占地 90 公顷,其土壤成份主要为淤泥,冲积砂,个别地方还有高含量的粘土与博格瑞砾岩(此土壤地质名源于博格瑞比勃纳区的特有土壤)混合物。它含有丰富的矿物质,这在葡萄酒品尝时将得到淋漓尽致的体现.





Campo di Sasso 坎普迪萨索

坎普迪萨索是由博格瑞和比勃纳公路西边海拔较低的三个葡萄园所组成.因此也意味着这里有更多的沙质土壤,和更高的夏季气温.这样的气候条件非常适合色拉子的生长,所以在恩苏雷奥德的混合比例中色拉子占到了 34%.



紐西蘭

白苏维翁葡萄园坐落在维则山脚,靠近万宝龙产区的阳光海湾.这里自然条件优越,土壤富含矿物质,海洋气候凉爽多风.万宝龙无疑是世界上最好的种植白苏维翁葡萄产区之一.它拥有凉爽的海洋性气候,即使在最炎热的月份,平均气温也很少超过 24 .而且该地区比新西兰其它任何地方



都享有更长的日照时间.在这片绝无仅有的宝地,洛多维科安蒂诺里和酿酒师海伦娜林贝尔非常有信心认为他们挑到了最好的几块土地之一.

Tokaji 托卡伊

出于对托卡伊的热爱,洛多维科安蒂诺里与酿酒师伽博欧罗斯展开了一项长期项目.葡萄种植于匈牙利麦德地区一座名为托卡伊-黑亚伽的葡萄园里.只有在天气适宜的好年份,才能酿造出超凡品质的 6 级托卡伊.



The Maremma 马雷玛



百事乐庄园位于托斯卡纳酒区的西部的上马雷玛沿海地区、比勃纳群山之间,与更为出名的 DOC 博格瑞产区接壤.

“比勃纳和博格瑞葡萄园的相邻,让我想起圣爱美隆和庞马洛”洛多维科评价说.马雷玛过去的部分野生山地,是最近才被葡萄种植者们所开垦.现在,一座座葡萄园散布于崎岖的山野之中.从山顶的城堡望去,风景绝佳.脚下有茂

密,葱郁的树林、农田,橄榄园和葡萄园,一直延伸到地中海。

马雷玛园区分为三大葡萄种植区域:北部、中部和南部.百事乐庄园位于马雷玛北部,这里是产高档葡萄酒最集中的地区,盛产意大利大部分最著名的葡萄酒.马雷玛北部的葡萄园,受邻近清凉海风的影响,形成了独特的土质,使之成为意大利最为推崇的葡萄种植区.

The Wines 葡萄酒

Tenuta di Biserno - Biserno: 百事乐庄园-百事乐

百事乐是百事乐庄园的首推作品,代表了庄园的巅峰品质.其精选至最为优质的葡萄,巧妙混合梅洛,品丽珠及少量赤霞珠和小维多精心酿制而成.

百事乐葡萄酒的特点是极具有深度,强劲、精致,韵味悠长和优雅。

这款引人入胜的美酒,充分地反映了上马雷玛沿海地区绝佳的风土特性和局部气候.



Tenuta di Biserno - Il Pino di Biserno 百事乐庄园-必诺

必诺是百事乐庄园的第二主打葡萄酒,由品丽珠,赤霞珠,梅洛和小维多精心调制而成.

百事乐庄园首批出品是在 2004 年,接下来的每一个年份葡萄酒品质都有显著提高,这是酒庄的显著特色.百事乐庄园的必诺可以珍藏至少 8 年到 12 年,但也很适合提早饮用.必诺可搭配烤肉,特别是牛肉,不管是菲力德牛腩或托斯卡纳的 T 骨牛排都非常理想。

Campo di Sasso – Insoglio del Cinghiale 恩苏雷欧

恩苏雷欧是百事乐庄园的基本款葡萄酒.它的成分以 32%色拉子葡萄为主,混合了品丽珠,梅洛和小维多。恩苏雷欧是一款非常饱满、醇厚的葡萄酒,展现了北马雷玛独具优势和魅力的风土特性。

恩苏雷欧酒中特有的辛辣味是来源于色拉子.,这也使之成为野味的理想搭档.如搭配当地野猪肉(这款酒也因此被命名为野猪),烤野鸡或炖野味.



Campo di Sasso – 纽西兰 – 纳尔逊山

纳尔逊山的白苏维翁在新旧两个世界的产酒国中都享誉盛名.洛多维科和他的酿酒师将万宝龙产区白苏维翁的丰富水果香味发挥得淋漓尽致.它呈现出轻盈,令人愉悦的完美层次感。如此美味的纳尔逊山,特别适合与寿司,或是更为经典的海鲜特别是牡蛎搭配饮用.

Campo di Sasso –纽西兰- 白羊之丘

在白羊之丘,我们体验了与之前完全不同的葡萄酒:经橡木桶陈酿过的白苏维翁.其口味浓郁,奶油香醇.与柠檬的轻盈酸度形成完美的平衡.此酒搭配烤鱼,如鲑鱼或安康鱼,酒的饱满感和果味能够将菜肴.烘托得更加美味这种搭配能通过削减酒中的酸度,使口感和味道更为完美. 白羊之丘也可与卡蒙贝,或赦达等奶酪形成很好的搭配.



匈牙利-博纳米查男爵

托卡伊是一种非常特殊的葡萄酒,它酒体的丰盈更胜它的甜味.而且每十年才生产 3 到 4 款优秀年份酒.凭借出色酸度,和柑橘、柠檬香味,它与许多美味佳肴,如鹅肝,松露和凤尾鱼酱等形成绝妙搭配.

它也是一款绝佳的‘餐后酒’,特别适合以水果为主打的甜品,如水果塔或覆盆子慕斯。或者是餐后单独享用,足以成为整个餐宴的高潮时刻。