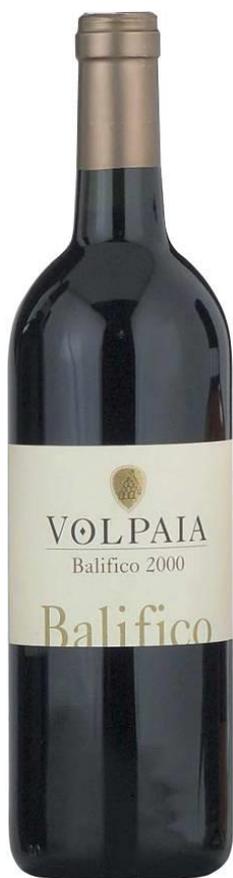


義大利火狐酒莊巴里菲可紅葡萄酒 CASTELLO DI VOLPAIA BALIFICO TOSCANA IGT

義大利火狐酒莊(Castello di Volpaia) 的歷史可回朔到 1172 年，酒廠坐落在佛帕亞村莊中，是古典奇揚第葡萄酒產區的中心位置，以釀造優質古典奇揚第聞名。1966 年，義大利知名出版商 Raffaello Stianti 買下了酒廠以及 2/3 的村莊，贈送給他的女兒 Giovannella 及女婿。70 年代中期，Giovannella 決定提升酒廠設備，重新整頓園區，並成為該地區第一個擁有溫控發酵設備的酒廠。酒廠除了致力於古典奇揚第紅酒的釀造外，更致力於推廣托斯卡納地區的人文歷史，讓更多人能徜徉在托斯卡納陽光下。

火狐酒莊巴里菲可紅葡萄酒是一款超級托斯卡納紅酒(Super Tuscana)。超級托斯卡納運動源自 1970 年代，由古典奇揚第產區的製造商發動，為抵制規定釀酒中必需使用法定葡萄的法規，尤其是 Trebbiano 和 Malvasia 葡萄，而改用傳統波爾多品種，如卡本內(Cabernet Sauvignon)。超級托斯卡納的製程不同於奇揚第(Chianti)，不使用大型橡木桶，而是放在小型的法國橡木桶中熟成。由於超級托斯卡納不遵循義大利 DOC 法規條例，因此當時只能標示為餐桌用酒(Vino da tavola)，直到 1994 年政府才認可超級托斯卡納的高品質，並給予此款酒專屬的 IGT 類別。



釀酒廠：義大利火狐堡酒廠

產區：Toscana IGT

土壤：砂岩與粘土組成的輕質土壤

品種：Sangiovese(65%)、Cabernet Sauvignon(35%)

顏色：泛深紫色光的鮮明紅寶石色澤

酒質：氣味高雅，並散發出隱含橡木與肉桂的黑莓與藍莓果香，品飲時可感受到紅色水果風味，酒體結構良好，口感平順，餘味持久

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：建議單獨飲用，或搭配原味烹調的牛排

- FALSTAFF - 榮評 95 分(2016 年)
- WINE SPECTATOR - 榮評 94 分(2016 年)
- VINOUS - 榮評 94 分(2016 年)
- LUCA MARONI - 榮評 94 分(2016 年)
- WINE & SPIRITS - 榮評 93 分(2016 年)
- VERONELLI - 榮評 93 分(2016 年)
- JAMES SUCKLING - 榮評 93 分(2016 年)
- LUCA MARONI - 榮評 95 分(2015 年)
- Wine Advocate - 榮評 94 分(2015 年)
- WINE SPECTATOR - 榮評 93 分(2015 年)
- FALSTAFF - 榮評 93 分(2013 年)
- VINOUS - 榮評 91 分(2013 年)



酒後不開車

安全有保障