

義大利火狐酒莊古典奇揚第聖人酒

CASTELLO DI VOLPAIA VIN SANTO DEL CHINATI CLASSICO DOC

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。

火狐酒莊古典奇揚第聖人酒在中世紀時已成為托斯卡尼葡萄酒歷史中重要的一環，其名稱來自西恩納(Siena)的傳奇故事：講述一名天主教修士以葡萄酒治癒了病人，因而被傳為奇蹟之酒，因而獲得「聖」名。釀造聖人酒(Vin Santo,英文為Holy Wine)至今仍使用與數百年前相同的釀造程序：挑選最佳的葡萄串後，送到專門的釀酒室Vinsantaia：特別的閣樓，將一串串的葡萄繫至橡木屋樑上風乾，窗戶會在幾個月內敞開，以確保室內空氣的流通，在葡萄完全風乾前完全不可觸碰。2月之後才可進行榨汁，放入 Caratelli(特殊的小型橡木桶)中進行發酵，並陳年5年以上才可裝瓶販售。年產量僅3000瓶。可陳放5~10年後飲用。



釀酒廠：義大利火狐堡酒廠

產區：Chianti Classico DOC

土壤：砂岩與粘土組成的輕質土壤

品種：Trebiano (60%) & Malvasia Bianca (40%)

顏色：琥珀色澤

酒質：糖漬水果的甜味，挾帶著些許蜂蜜、核果的香味，是款口感濃郁深厚且均衡的美酒

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：建議搭配甜點、起司享用

- VINOUS-榮評 94 分(2014 年)
- LUCA MARONI-榮評 90 分(2014 年)
- WINE ADVOCATE-榮評 94 分(2013 年)
- VINOUS-榮評 94 分(2013 年)
- WINE ENTHUSIAST-榮評 93 分(2013 年)
- JAMES SUCKLING-榮評 92 分(2013 年)
- VINI BUONI D' ITALIA-榮評 3 STELLE(2012 年)
- JAMES SUCKLING-榮評 92 分(2012 年)
- WINE ENTHUSIAST-榮評 92 分(2011 年)
- WINE ADVOCATE-榮評 95 分(2010 年)



酒後不開車

安全有保障