

義大利火狐酒莊波奇昂尼奇揚第紅葡萄酒 CASTELLO DI VOLPAIA BORGIANNI CHINATI DOCG

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。

火狐酒莊波奇昂尼奇揚第紅葡萄酒精選奇揚第可里山納西產區(Chianti Colli Senesi)之山坡地葡萄園釀造而成，絕大部分為山吉歐維列(Sangiovese)，再佐以少部分的卡納依優洛(Canaiolo)。葡萄在去梗壓碎後，置入不鏽鋼槽中發酵約10天，溫度為80~86°F之間。靜置8天之後，先將果皮自榨汁中移除，在於不鏽鋼桶中進行乳酸發酵，年產量約為10,000箱。



釀酒廠：義大利火狐堡酒廠
產區：Chianti DOCG
品種：Sangiovese、Canaiolo
顏色：明亮的紅寶石色澤
酒質：散發出優美持久的花香與紅色莓果香味，口感濃郁豐富且完美平衡，單寧細膩，餘韻則綿長持久

試飲溫度：16°C~18°C

佐餐食物：建議單獨飲用，或與起司搭配



酒後不開車

安全有保障

◆ Robert Parker-榮評 86 分(2006 年份)



酒後不開車

安全有保障