



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

博醇乐

博醇乐公司理念



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

1920年，一直以来致力于农业的瓦伦蒂尼 (Valentini) 家族落户于意大利的蒙特法尔科 (Montefalco)。得益于Alzatura丘陵得天独厚的地理环境，长久以来，其家族对葡萄酒酿造和橄榄磨制别有一番研究。



博醇乐公司理念



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

它创建于2002年。历史的延续更替，今天的瓦伦蒂尼家族继承传统家族产业，以极大的热情投身于这块方圆五公顷名叫博卡莱的小型农场。

大自然眷顾的这片土地，赐予瓦伦蒂尼 (Valentini) 家族年年大量丰厚的葡萄和橄榄，故得昵称“博卡莱”，当地方言寓意是用来装葡萄酒和橄榄油，容积为两升的大杯子。





BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco



瓦伦蒂尼(Valentini)家族的农场距离蒙特法尔科市(隶属佩鲁贾省)中心只有6公里的距离,坐落于海拔473米的山丘上,可俯瞰Spoleto山谷,拥有无与伦比的风景和绝佳的视野,也正因为如此,这里被誉为“翁布里亚观景台”。

生产特点

- 纯天然、家庭作坊 独特的工匠工艺是这个大区葡萄酒的主要特点;
- 葡萄园采用天然草再生技术，只使用有机和矿物肥料，不添加使用任何化学制品或除草剂。



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco



生产特点

- 发酵过程中只使用原生酵母；
- 葡萄酒未经过任何为微过滤和热稳定工序；
- 在法国橡木桶内进行酿造；
- 如果有需要的话，在出售之前，需要在瓶内再发酵一段时间



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco



生产特点

- 用于生产的全部能量来源于可再生的光伏发电系统；
- 农场占地5公顷，其中有4公顷是葡萄园，平均年产量2万到2.5万瓶葡萄酒



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco



塞格兰蒂诺葡萄品种历史资料



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

有关塞格兰蒂诺（sagrantino）葡萄品种资料和历史依据，可追溯到古老的年代。老普林尼在他的“自然史”描述了Itriola该地区的典型葡萄品种，根据学者的研究与现今的塞格兰蒂诺葡萄是同一品种。另外的来源推测，由圣弗朗西斯的追随者从小亚细亚进口。



塞格兰蒂诺葡萄品种历史资料



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

早再1088年蒙特法尔科葡萄园已有书面记载，很多有据可考的“葡萄栽培及葡萄园护理”书面资料可追溯到13世纪。从14世纪上半叶开始已经制定专门的法律文书及条款，颁布公用法律保护葡萄和葡萄酒。



塞格兰蒂诺葡萄品种历史资料



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

1451年，著名的佛罗伦萨画家贝诺佐戈佐利，被方济会修道士呼召在他们的教堂后殿作壁画，今天意大利中部最重要的博物馆之一。或许与塞格兰蒂诺有关，他的画作是一瓶红葡萄酒在骑士切拉诺的桌上，这是描写圣弗朗西斯时期生活的壁画。



塞格兰蒂诺葡萄品种历史资料



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

自1540年颁布的公用法令，已正式确定了蒙特法尔科葡萄收获的开始日期。1622年红衣主教邦孔帕尼任佩鲁贾使节，加强了相关法律、法规的制裁，甚至昭示“如果有人擅自砍掉葡萄树将被判处绞刑处罚”。第一份官方政府文件引用的葡萄可追溯到16世纪，在阿西西公证档案处保存。



蒙特法尔科的塞格兰蒂诺 (Montefalco Sagrantino)



BOCALE
Valentini - Viticoltori di Montefalco

精选蒙特法尔科 (Montefalco) 地区优质、传统的本地产葡萄塞格兰蒂诺 (Sagrantino) 为原料，香味芬芳完美，香气优雅纯正。酒体丰满、醇厚和谐，最佳时期陈酿

葡萄：100%塞格兰蒂诺。

收获：十月份的第一个十天为采摘收获时间，纯人工、手工采摘。

发酵：不低于25天纯天然、自然发酵。葡萄酒不接受任何形式稳定或过滤，可能沉淀物应被视为其真实性保证。

陈酿：在容积为1000升的橡木桶陈酿24个月，瓶内陈酿12个月。

酒龄：酒的年龄至少在10至15年。

2010年产量：7700瓶，酒精度15% Vol。

颜色：略带紫色的深宝石红。

香味：黑莓，黑醋栗和地中海灌木果香，稍许辛辣和香草味。

口感：酒体醇厚、结构完整、酒体的单宁酸柔和、典型性强，回味悠长无穷。理想的佐餐酒，可搭配红肉、成熟的干酪、奶酪，伺酒温度在18℃至20℃。



蒙特法尔科混酿干红 (MONTEFALCO ROSSO)



BOCALE
Valentini - Viticoltori di Montefalco

精选流行的桑娇维塞 (Sangiovese) 葡萄为原料，增加了塞格兰蒂诺 (Sagrantino) 和很少比例的梅洛 (Merlot) 精心配制。典型多功能葡萄酒，怡人的酒精度数，适合各种类型的佐餐酒。

葡萄：桑娇维塞、塞格兰蒂诺、梅洛。

收获：九月份的第三个十天至十月份的第一个十天，纯人工、手工采摘。

发酵：纯自然、天然发酵。葡萄酒不接受任何形式稳定或过滤，可能沉淀物应被视为其真实性保证。

酒龄：如果在理想的条件下维护，它的年龄至少在7至10年的时间。

2010年产量：13000瓶，酒精度14，5%Vol。

陈酿：在容积为1000升的橡木桶陈酿7-8个月，瓶内陈酿6个月。

颜色：略带紫色的深宝石红。

香味：花香、紫罗兰记忆的芬芳，伴随成熟的樱桃味和稍许的香料味。

口感：酒体丰满、和谐、单宁酸甜、余味悠长。

理想的佐餐酒，可搭配红色和白色的肉、冷盘和特色奶酪、干酪。最佳侍酒温度约18℃。



蒙特法尔科塞格兰蒂诺甜酒(MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO)



BOCALE
Valentini - Viticoltori di Montefalco

精选蒙特法尔科 (Montefalco) 地区优质、传统的本地产葡萄塞格兰蒂诺 (Sagrantino) 为原料，香味芬芳完美，香气优雅纯正。是一款极具特色的甜味干红。

葡萄：100%塞格兰蒂诺。

收获：每年十月的头10天。纯人工、手工采摘。直到酿造之前，葡萄至少被留在葡萄架上自然风干两个月。

发酵：不低于25天纯天然、自然发酵。葡萄酒不接受任何形式稳定或过滤，可能沉淀物应被视为其真实性保证。

陈酿：在容积为225升的橡木桶内陈酿24个月，在瓶内陈酿6个月。

酒龄：它的酒龄至少在7至10年。

2008年产量：1300瓶，酒精度14%Vol.

颜色：略带紫色的深宝石红。

香味：黑莓，黑醋栗和地中海灌木果香，稍许辛辣和香草味。

口感：酒体醇厚、结构完整、酒体的单宁酸柔和、典型性强，回味悠长无穷。

理想的佐餐酒，与当地的甜品“Rocciata”（一种由面粉、巧克力、葡萄干等做成的甜点）为天作之合，同时也可与其他的甜品、巧克力和新鲜奶酪等进行搭配；最佳侍酒温度为16-18℃。



特雷比亚诺斯珀莱蒂诺 (TREBBIANO SPOLETINO)



BOCALE
Valentini - Viticoltori di Montefalco

精选特雷比亚诺斯珀莱蒂诺 (Trebiano Spoletino) 葡萄为原料，香气优雅纯正。酒体醇厚，层次丰富。

葡萄：100%特雷比亚诺斯珀莱蒂诺。

收获：十月份月上旬为采摘收获时间，纯人工、手工采摘。

发酵：低温带皮浸渍发酵12至18个小时，低温静置澄清后加入精选酵母，18度恒温发酵数周，随后进行数月的陈酿。

陈酿：在不锈钢酒罐中陈酿6个月。

酒龄：它的酒龄至少在4至5年。

2015年产量：5200瓶，酒精度13.5%Vol。

颜色：略带绿色反光的淡黄色。

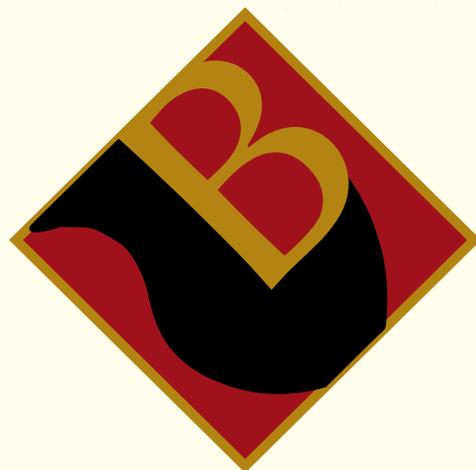
香味：带有桃子，番茄叶香气的典型柑橘属果香，伴有层次复杂多样的辛香料气味。

口感：酒体细腻，口感清新。结构完美平衡，余味微咸、清爽。

理想的佐餐酒：完美搭配白肉、鱼类和清爽的奶酪。



博醇乐



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

Via Fratta Alzatura - 06036 Montefalco - (Perugia) Umbria - Italia
Tel. +39 0742 399233 - fax. +39 0742 510015 - email: info@bocale.it

www.bocale.it