



FLORIO
1833



识别二维码
关注官方微信

合作咨询: axo-cn@duca.it
官方网站: www.duca.it/en/florio

源自1833的玛萨拉之王 品享辉煌历史

伏狮酒庄 (Florio)隶属于杜公爵酒庄集团(Duca di Salaparuta S.p.A)

是西西里岛最大的私人酿酒集团

酒庄由老文森佐·弗洛里奥(Vincenzo Florio Sr.)在1833创立

伏狮加强酒是独一无二拥有丰富历史的意大利葡萄酒品牌

伴随19世纪弗洛里奥家族的发迹而闻名于世

THE KING OF MARSALA - A TASTE OF GLORIOUS HISTORY SINCE 1833.



MARSALA

玛萨拉酒

伏狮酒庄在玛萨拉酒中雄据王者地位

坐拥意大利近半的市场份额

其中最具代表性的就是“踏歌玛萨拉酒”

她将1840年“液体黄金”玛萨拉酒的风味完整复刻，流传至今

伏狮酒庄的核心价值在于重视技术传承

追求极致工艺，让伏狮加强酒散发出无与伦比的独特魅力

连意大利国父加里波第都深深为伏狮玛萨拉酒着迷



1939最古老玛萨拉酒陈酿橡木桶

HISTORY

辉煌历史

Rich as a Florio
富贵当如弗洛里奥家族

在19世纪的意大利
每个意大利人都有过这样的梦想
弗洛里奥家族的商业帝国在当时写下种种辉煌纪录

老文森佐·弗洛里奥 (Vincenzo Florio Sr.) 在1833年创立伏狮的同时
也涉猎捕捞金枪鱼、开采硫矿、银行金融、远洋贸易事业等

老伊尼亚齐奥·弗洛里奥 (Ignazio Florio Sr.)
在1861年为伏狮酒庄装备全套蒸汽动力设备, 将产量大幅提升
随后在1874年替家族拓展捕捞金枪鱼事业
买下法维尼亚纳岛 (Favignana)

小文森佐·弗洛里奥 (Vincenzo Florio Jr.)
在1906年首办西西里岛Targa Florio汽车拉力赛
至今仍在世界各地举行系列纪念赛



Targa Florio 经典拉力赛

GLORIOUS

荣耀时刻

意大利国父朱赛佩·加里波第 (Giuseppe Garibaldi)

于1860年带领传奇千人远征队登陆玛萨拉镇

在伏狮酒庄品尝到令他永生难忘的玛萨拉酒

老伊尼亚齐奥·弗洛里奥 (Ignazio Florio Sr.)

在1881年创建意大利大航海舰队N.G.I

近百艘船浩浩荡荡驶至美洲、加拿大、印度及远东地区

当时的纽约时报称弗洛里奥家族为“欧洲商业王子”

如今伏狮酒庄世纪陈酿的木桶

就是由舰队带回的原木制成。



MAKING A MARSALA

玛萨拉酒的诞生



唯臻玛萨拉酒
Vergine Marsala

使用百分百的格里洛 (Grillo) 葡萄汁, 发酵结束后几乎无残糖, 再以烈酒加烈。

不允许添加Mosto Cotto、Sifone。



手工挑选采摘



自然发酵



Fortified wine
加入烈酒



橡木桶陈年



琥珀色玛萨拉酒
Ambra Marsala

只能以格里洛 (Grillo)、卡塔拉托 (Catarratto)、伊卓利亚 (Insolia)、达玛奇诺 (Damaschino) 这四种白葡萄品种酿制。



手工挑选采摘



自然发酵



Fortified wine
加入烈酒

+



Mosto Cotto
加热葡萄汁取得
浓缩深色汁液

+



Sifone
在未发酵的葡萄汁液中
加入烈酒

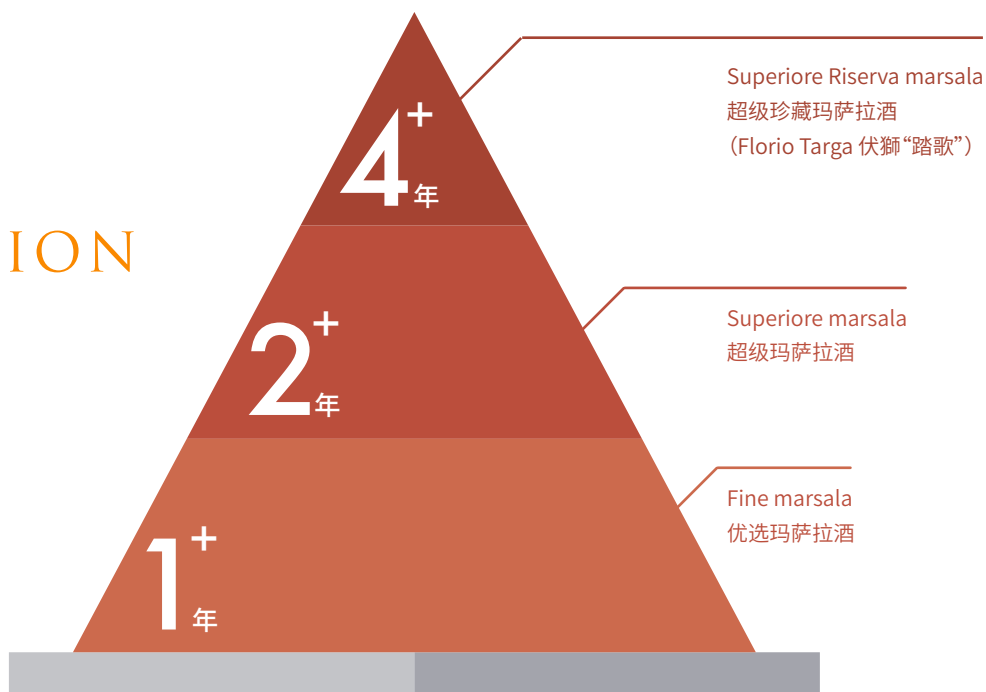


橡木桶陈年



CLASSIFICATION

玛萨拉酒的分级

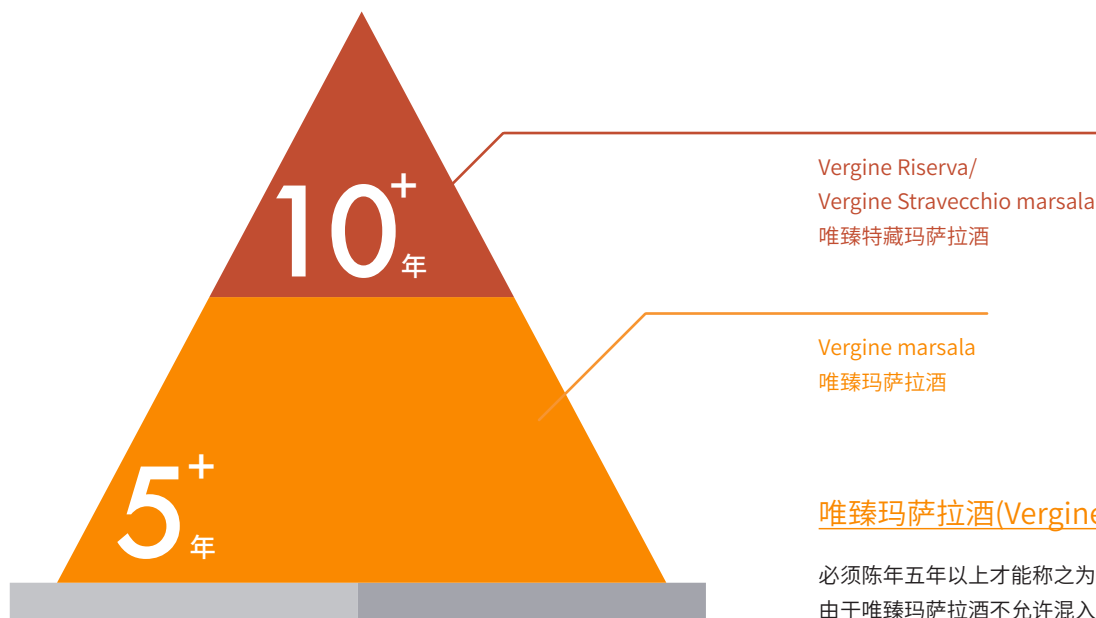


琥珀色玛萨拉酒(Ambra marsala)

糖份分级:干型(Secco) ———— 低于40 克/公升
半干型(Semisecco) ———— 介于40~100 克/公升之间
甜型(Dolce) ———— 高于100 克/公升

此处糖份类别区分表为意大利玛萨拉DOC标准

所有产品背标中的类别依据中国质检标准,而非意大利标准.



唯臻玛萨拉酒(Vergine marsala)

必须陈年五年以上才能称之为唯臻玛萨拉酒
由于唯臻玛萨拉酒不允许混入Mosto Cotto和Sifone,所以皆为干型。



FLORIO AEGUSA MARSALA SUPERIORE RISERVA DOC

伏狮“蝴蝶岛”超级珍藏
玛萨拉利口葡萄酒

充满坚果、牛轧糖和焦糖的浓郁香气，圆润饱满的口感，适宜的甜度，清爽的余味一定会让你流连忘返、回味无穷。

酒款:玛萨拉利口酒	类别:甜型
葡萄品种:格里洛GRILLO	
净含量:750毫升	酒精度:19% vol
等级:超级珍藏玛萨拉DOC	残糖:90克/公升
陈年:300升木桶陈酿14年	

适饮温度:摄氏15度

在岁月悠久的伏狮酒庄，每十年间只有最好的超级珍藏级玛拉萨才会被选出并命名为“蝴蝶岛”七个最好年份的伏狮“蝴蝶岛”：

1939, 1941, 1952, 1964, 1974, 1989, 2001

1974 伟大的酒 - 慢饮食文化指南

1989 伟大的酒 - 慢饮食文化指南

1994 97 - 葡萄酒倡导者



FLORIO DONNA FRANCA MARSALA SUPERIORE RISERVA DOC

伏狮“庄主夫人”15年超级珍藏
玛萨拉利口葡萄酒

采用15至30年的超级珍藏玛萨拉酒混调而成，为纪念第三代庄主之妻“弗兰卡”的酒款，衬托此款酒优雅迷人、雍容华贵的美妙风味。在杯中闪耀出璀璨的黄宝石光芒，酒质丰厚，融合了杏脯糖浆、红枣、香草、杏仁、水果糖的芬芳香气，口感甜而不腻。

酒款：玛萨拉利口酒 类别：甜型
葡萄品种：格里洛GRILLO
净含量：500毫升 酒精度：19% vol
等级：超级珍藏玛萨拉DOC 残糖：93克/公升
陈年：由15至30年橡木桶陈酿玛萨拉酒调配制成

适饮温度：餐前酒摄氏12-14度
甜点酒摄氏15-16度



FLORIO TARGA MARSALA SUPERIORE RISERVA DOC

伏狮“踏歌”超级珍藏
玛萨拉利口葡萄酒

美妙的坚果、浓郁的巧克力以及甜美的焦糖，口感饱满、甜而不腻、余味悠长。

酒款：玛萨拉利口酒	类别：甜型
葡萄品种：格里洛GRILLO	
净含量：500毫升	酒精度：19% vol
等级：超级珍藏玛萨拉DOC	残糖：85克/公升
陈年：1800升木桶陈酿7年，300升木桶沉淀一年	

适饮温度：摄氏10～18度

伏狮“踏歌”2006 两杯奖 – 意大利大红虾



FLORIO TERRE ARSE MARSALA VERGINE DOC

伏狮“复燃”唯臻玛萨拉
利口葡萄酒(干型)

产量极稀少的唯臻玛萨拉酒，单纯以精选的格里洛葡萄发酵加强，不经过调色调糖。杏仁、焦糖化的蜂蜜香气，口中香草、甘草根的风味和谐平衡，极低的残糖量让酿酒师的精湛工艺展露无遗、直接冲击味蕾。

酒款:玛萨拉利口酒	类别:干型
葡萄品种:格里洛GRILLO	
淨含量:500毫升	酒精度:19% vol
等级:唯臻玛萨拉酒DOC	残糖:极低
陈年:1,800升的陈年木桶中陈酿8年以上	

适饮温度:餐前酒摄氏8-10度
甜点酒摄氏12-14度



FLORIO MORSI DI LUCE MOSCATO

伏狮“阳光之路”莫斯卡托利口葡萄酒

在杯中闪耀着炫目的金色光芒，酒质稠密，充满了杏脯、芝麻糖、牛轧糖和干玫瑰花瓣的芬芳。口感甜如蜜、柔如丝。

酒款：利口酒 类别：甜型

葡萄品种：亚历山大·莫斯卡托
Moscato di Alessandria
(also called Zibibbo)

淨含量：500毫升 酒精度：15.5% vol
等级：西西里IGT 残糖：130克/公升

适饮温度：摄氏12～14度



FLORIO OXYDIA MOSCATO

伏狮“火焰石”莫斯卡托利口葡萄酒

酒液醇香、甜美、充满劲道。极度的芬芳、浓郁、和谐、饱满。无花果干、果脯、干花、蜂蜜...

酒款：利口酒 类别：甜型

葡萄品种：亚历山大·莫斯卡托
Moscato di Alessandria
(also called Zibibbo)

淨含量：750毫升 酒精度：16% vol
等级：西西里IGT 残糖：115克/公升

适饮温度：摄氏12~14度



PASSITO DI PANTELLERIA

伏狮酒庄“琥珀珍珠”风干甜白葡萄酒

全手工采摘的莫斯卡托Moscato葡萄，在潘泰莱里亚小岛的艳阳下晒干后，神奇的变化成一颗颗“琥珀珍珠”，从而发酵成为美妙的甜酒。

色泽鲜亮，呈琥珀金黄之色。葡萄干、玫瑰花瓣、杏脯、蜂蜜柚子茶... 各类美味在舌尖欢腾，美好而不失优雅，让你徜徉在地中海潘泰莱里亚小岛中。

酒款：风干甜白葡萄酒 类别：甜型

葡萄品种：亚历山大·莫斯卡托

Moscato di Alessandria

(also called Zibibbo)

淨含量：750毫升

酒精度：14% vol

等级：潘泰莱里亚DOC

残糖：130克/公升

适饮温度：餐前酒摄氏10-12度

甜点酒摄氏16-18度



FLORIO BAGLIO MARSALA VERGINE DOC

伏狮“暮光”唯臻玛萨拉
利口葡萄酒(干型)

产量极稀少的唯臻玛萨拉酒，纯净的焦糖、蜂蜜、烤榛子芬芳，口中甘草、杏仁、香草的醇厚风味层次分明。超过十年的小桶陈酿，增添木质香气，让整体更加复杂深邃。

酒款：玛萨拉利口酒	类别：干型
葡萄品种：格里洛GRILLO	
净含量：500毫升	酒精度：19% vol
等级：唯臻玛萨拉酒DOC	残糖：极低
陈年：300升木桶中陈酿10年以上	

适饮温度：餐前酒摄氏8-10度
甜点酒摄氏12-14度



FLORIO GRECALE MOSCATO

伏狮莫斯卡托加强款利口葡萄酒

醇厚多层次、浓郁芳香，饱满不失甜美，充满黄杏、油桃、哈密瓜和玫瑰花瓣的芬芳，完美呈现西西里岛的阳光。

酒款：利口酒 类别：甜型

葡萄品种：亚历山大·莫斯卡托
Moscato di Alessandria
(also called Zibibbo)

淨含量：750毫升 酒精度：15.5% vol
等级：西西里IGT 残糖：125克/公升

适饮温度：摄氏14~16度