



威吉欧酒庄

普利亚大区

有机葡萄酒庄



威吉欧酒庄始于1937年，现任庄主Giovanni Zullo为第四代酒庄传人。

酒庄位于普利亚大区焦亚德尔科莱（Gioia del Colle DOC）法定产区的，地处穆尔加（Murgia）平原的最高处。葡萄园海拔在400-500米，昼夜温差大微气候的变化赋予葡萄更多的生命力。

该产区是普里米蒂沃葡萄品种的发源地，酒体更为刚毅男性化。







MARPIONE GIOIA DEL COLLE DOP

玛皮隆 珍藏红葡萄酒

70年老藤酿造

有机葡萄酒



等级：法定产区葡萄酒 DOP

产区：普利亚大区 穆加尔丘陵

葡萄品种：普利米帝沃

酒精度：14.5%

葡萄采摘年份：2013年

侍酒温度：16-18

酿造工艺：不锈钢桶发酵后，在大橡木桶中陈酿24个月，随后在小橡木桶中继续陈酿4个月，随后瓶陈2年

色泽：深宝石红色

香气：野生浆果，灌木和地中海灌木的香气

口感：浓郁的果香，和着地中海灌木丛的热烈芬芳，更有一抹烟熏气息萦绕其间，随之而来的口感令人愉悦，果味饱满，





JOHE 欧赫 红葡萄酒

一款低调却又惊艳的有机葡萄酒

- 等级：原产地保护葡萄酒 IGP
产区：普利亚大区 穆加尔丘陵
葡萄品种：普利米帝沃、阿利蒂科
酒精度：13%
葡萄采摘年份：2015年
侍酒温度：16-18
酿造工艺：不锈钢桶发酵和陈酿
色泽：宝石红色中透着石榴红
香气：香草透着黑樱桃、玫瑰、荔枝、月桂和烟草等；
口感：愉悦而饱满，带有水果和甘草的回味
配菜：牛肉、禽肉





NERO DI TROIA 黑托雅 红葡萄酒

有机葡萄酒



- 等级：原产地保护葡萄酒 IGP
产区：普利亚大区 穆加尔丘陵
葡萄品种：黑托雅
酒精度：13%
葡萄采摘年份：2017年
侍酒温度：16-18
酿造工艺：不锈钢桶发酵，30%葡萄汁放入大橡木桶中陈酿，之后混合装瓶
- 色泽：红宝石和石榴红色
香气：浓郁而紧致的黑莓和樱桃香气，带有少许辛辣
口感：迷人而饱满的酒体，优雅的单宁和宜人的口感





PRIMITIVO 普利米帝沃 红葡萄酒

有机葡萄酒



- 等 级：原产地保护葡萄酒 IGP
产 区：普利亚大区 穆加尔丘陵
葡萄品种：普利米帝沃
酒 精 度：13%
侍酒温度：16-18
酿造工艺：不锈钢桶发酵和陈酿后装瓶
色 泽：明亮的宝石红色带有紫色的光晕
香 气：浓新鲜而紧致的樱桃、李子的香气为主，野樱桃的香气为辅
口 感：清爽、愉悦而饱满，单宁柔和

