



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

博卡莱酒庄

酒庄理念

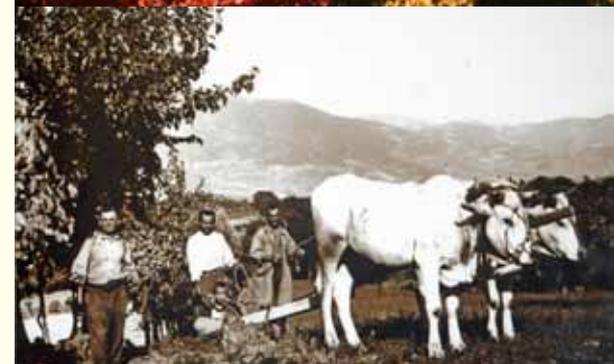


BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

1920年，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，酒庄只出品优质、限量精品葡萄酒和橄榄油。



酒庄理念

酒庄创建于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“BOCALE(博卡莱)”，当地方言寓意是用来装葡萄酒和橄榄油、容积为两升的罐子。



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco





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,拥有无与伦比的风光和绝佳的视野,也正因为如此,这里被誉为“翁布里亚大区的观景台”。

酿造特色



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

- 纯天然、独特的小酒庄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。



酿造特色

- 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；
- 装瓶后，需要继续瓶中陈酿一段时间才可上市销售



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco



酿造特色



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

- 种植和酿造葡萄酒的全部能源来自可再生的光伏发电系统；
- 农场占地9公顷，其中有5.2公顷是葡萄园，平均年产量3万瓶的葡萄酒



蒙特法尔科萨格兰蒂诺红葡萄酒 (Montefalco Sagrantino)



BOCALE
Valentini - Viticoltori di Montefalco

只精选原生的萨格兰蒂诺葡萄酿造，葡萄酒完美地诠释了其特有的香气及优雅的酒体。经过完美的陈酿期后，葡萄酒凸显其本身的特色和特质。我们生产限量的蒙特法尔科萨格兰蒂诺葡萄酒，每瓶上都标有序列号。

葡萄品种：100%萨格兰蒂诺

收获期：十月中旬，手工采摘

发酵：不少于40天天然霉发酵。葡萄酒不经过任何形式稳定或过滤，少许沉淀物应被视为其原生态的保证。

陈酿：在1000升的法国橡木桶中陈酿24个月，随后继续瓶内陈酿12个月

窖藏期：至少10至15年

2014年份产量：6500瓶

酒精度：15.5% Vol

色：略带紫色的深宝石红

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

配餐：搭配红肉、成熟的奶酪

侍酒温度：18 至20 。





BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco



BOCALE MONTEFALCO SAGRANTINO 2014

Super ripe and seriously tannic, this is a bit too much for us, but may appeal to people looking for big reds with those qualities. The finish is quite harmonious and, if it was a touch drier, this would have rated higher. Drink now.

GILBERT  GAILLARD
INTERNATIONAL CHALLENGE

GOLD Award

TO :

Bocale

Montefalco Sagrantino D.O.C.G. - 2014

2018

Category : Vin rouge
Wine Réf. : 235305



Tasting note: 92/100

THE TASTING COMMITTEE

Gilbert & Gaillard

蒙特法尔科红葡萄酒 (MONTEFALCO ROSSO)



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

蒙特法尔科红葡萄酒是翁布里亚大区经典酒款，作为一款复杂度、新鲜度和适饮性兼具的红葡萄酒，适合多种场景下的佐餐酒。

葡萄品种：桑娇维塞70%、塞格兰蒂诺15%、梅洛10%，科罗里诺5%

收获期：九月下旬-10月上旬，手工采摘

发酵：天然霉发酵。葡萄酒不经过任何形式稳定或过滤，少许沉淀物应被视为其原生态的保证

窖藏期：至少在7至10年

2015年产量：19600瓶

酒精度： 14.5%Vol

陈酿：在大橡木桶和旧法国橡木桶陈酿12个月，随后继续瓶陈6个月

色： 略带紫色的深宝石红

香： 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、单宁柔和、余味悠长。

配餐：可搭配红色和白肉、冷盘和特色奶酪、干酪

最佳侍酒温度： 18 ° C





BOCALE MONTEFALCO 2015

Full-bodied and slightly sweet, this a rather opulent expression of this appellation, but the finish is reasonably dry. Drink now.



This is to certify that
Bocale 2015
Montefalco, Umbria, Italy

has been awarded a Silver medal

90 points


STEVEN SPURRIER, CHAIRMAN EMERITUS



2018

蒙特法尔科塞格兰蒂诺甜红葡萄酒 (MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO)



BOCALE

Valentini - Viticoltori di Montefalco

只精选原生的萨格兰蒂诺葡萄酿造，葡萄酒完美地诠释了其特有的香气及优雅的酒体。经过完美的陈酿期后，葡萄酒凸显其本身的特色和特质。我们生产限量的蒙特法尔科萨格兰蒂诺葡萄酒，每瓶上都标有序列号。

葡萄品种：100%塞格兰蒂诺

收获期：十月中旬，手工采摘

风干：精选葡萄后，葡萄串被放置架子上自然风干至少两个月

发酵：不低于25天纯天然酵母发酵，少许沉淀物应被视为其真实性保证。陈

酿：在225升的橡木桶内陈酿24个月，随后瓶陈6个月

窖藏期：10至15年

2009年产量：710瓶

酒精度15%Vol.

色：略带紫色的深宝石红。

香：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，回味悠长无穷配

餐：冥想酒，完美搭配熟奶酪、干果、巧克力

最佳侍酒温度：16 ° -18 ° C.

