



CHERRI

d'Acquaviva

意大利谢利酒庄



“皮切诺”是我们葡萄酒的产地。这种名字来源于“阿斯科利 皮切诺”市的名字。阿斯科利 皮切诺就是一个意大利非常古老的城市，它离谢利酒庄很近。



关于我们

- Cherri酒庄是一家历史悠久的企业。
1848年，Cherri家族开始生产上等的葡萄酒。现在Paolo Cherri 先生管理酒庄。他就是一心扑在工作上的人，同他的前任一样。
- 由于我们很关注保存我们地区地道的葡萄品种，所以Cherri葡萄酒的质量很优良。
- Franco Bernabei先生和他的儿子Matteo Bernabei先生这两个有名酿造专家帮助我们达到这个重要目的。



Paolo Cherri, 总裁



Franco Bernabei, 酿造专家

从1848年开始酿造葡萄酒

- 意大利商会授予了我们一个重要的大奖，让我们在意大利有悠久历史的公司的登记簿上收录了CHERRI酒庄的名字。
- CHERRI酒庄的历史是从1848年开始的。
由于这个长时期积累的经验，
我们在葡萄栽培有专长以及会产出优质葡萄酒。





PAOLO CHERRI总裁 跟他的父亲**PASQUALE CHERRI**先生.

Acquaviva Picena 的小镇

- Cherri d' Acquaviva的葡萄园向南边。因为我们地区的气候特征和地理特性都合适葡萄栽培，所以我们葡萄酒生产的传统很悠久。
- 在Marche（马尔凯）大区里的南部，Tronto河谷的一个青山上有Acquaviva Picena镇。在这个风景如画的村庄有一座建于中世纪的有名城堡。
Cherri葡萄园位于Acquaviva Picena镇周围的山上，那里有美丽的海景、山景。其实酒庄的东边俯瞰亚得里亚海，而从酒庄东南部你能观赏亚平宁山脉。
- Cherri葡萄酒的酒味传出我们土地的特色。

Acquaviva Picena - Marche region





我们马尔凯的大区

- 马尔凯大区是意大利的20个大区之一。
- 马尔凯大区在意大利的东中部。起伏青山从内边界的亚平宁山脉下去到亚得里亚海。
- **利玛窦**（Matteo Ricci）1552-1610，这个著名的意大利学者来自马尔凯大区。他在中国被认为西方世界的最重要的外宾。实际上，他对中国的科学、历法、制图学、天文学、数学、哲学作出了伟大的贡献。



酒窖

- 最近我们建设了一家现代酒窖。酒窖设计合适我们地区的艺术、建筑、环境特点。设备为了保存精致的原料和它的生产周期被设计了。
- 我们葡萄酒的产区的土壤空气组成和昼夜温差大给葡萄酒带了独特的性格和风味。



我们培养的葡萄品种

我们培养六个葡萄品种。

三个红葡萄品种：

SANGIOVESE

MONTEPULCIANO

CABERNET SAUVIGNON

桑娇维塞
蒙帕塞诺
赤霞珠



三个白葡萄品种：

TREBBIANO

PASSERINA

PECORINO

棠比内洛
帕斯琳娜
派科琳诺



传统和激情

- 从修剪到葡萄收获 整个的过程就是手工做的。
- 人和树之间的密切的联系 让我们葡萄酒都保存自己原形，它们散布出来一个独特的香味。享受我们葡萄酒的美味是一次难忘的经历！



Rosso Piceno DOC 2015

皮切诺佳酿红葡萄酒DOC 2015



葡萄品种：60% 蒙帕塞诺(Montepulciano), 40% 桑娇维塞 (Sangiovese)。

土壤特色：土壤富含石灰石。

整形：单干双臂整形修剪技术, 栽培密度 5000 树/公顷。

葡萄收获的年份：十月。

生产过程：葡萄在中型的桶里浸渍14-15天。发酵结束后在不锈钢的罐中陈酿6个月。最后在瓶中置放6个月

酒色：深红宝石红色，紫色的光酒味：成熟果实香味让人联系到黑莓子味。

口味：果香丰富，酒体饱满和新鲜的感觉。

食物搭配：所有的红色肉或白色肉。推荐与烤猪肉或烤羊肉。奶油奶酪。

最佳饮用温度：18-20度。

酒精度：13,5 %。

谢利皮切诺DOC 2011干红酒



- 葡萄品种：蒙帕塞诺(Montepulciano)60%，桑娇维(Sangiovese)40%。
- 土壤特色：土壤富含石灰石。
- 整形：单干双臂整形修剪技术, 栽培密度5000 树/公顷。
- 葡萄收获的年份：十月中。
- 生产过程：葡萄在控制好温度中型的桶里浸渍14-15天。发酵结束后 在不锈钢罐里陈酿9个月。然后在法国橡木桶中陈酿6个月。最后在瓶中置放几个月。
- 酒色：深红宝石红色，紫色的光
- 酒味：成熟果实香味让人联系到浆果味。地中海植被的香味。
- 口味：果香丰富，酒体饱满和新鲜的感觉。平衡。在葡萄酒中香味、酸度、干度的成分很均匀。
- 食物搭配：所有的红色肉或白色肉。推荐与烤猪肉或烤羊肉。硬质奶酪。
- 最佳饮用温度：18-20度。
- 酒精度：13,5 %。



奖项：



Offida Rosso DOCG 2011

奥菲达吞布鲁斯红葡萄酒DOCG 2011



- 葡萄品种：70%, 蒙帕塞诺(Montepulciano)、30% 赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)。
- 土壤特色：土壤富含石灰石。
- 整形：单干双臂整形修剪技术, 栽培密度5000 树/公顷。
- 生产过程：16-18天的发酵。葡萄酒在法国橡木桶中陈年**15**个月。最后在瓶中置放6个月。
- 酒色：深红宝石红色，石榴色的光。
- 酒味：具有强烈、愉快的果香味。联想起果酱香味浓郁。
- 口味：丰富酒体和新鲜的感觉。平衡，在葡萄酒中香味、酸度、干度的成分均匀。余味悠长。
- 食物搭配：所有的红色肉比如说烤猪肉或烤羊肉。硬质奶酪。
- 最佳饮用温度：18度。
- 酒精度：14,5% 。

怎么读标签?

ACQUAVIVA PICENA 小镇的图画

CHERRI 是 CHERRI
PAOLO 总裁的姓

ROSSO: 红色的

PICENO: “皮切诺”
是这款酒的产地

D.O.C: 即 “控制原产地命名生产的
葡萄酒” 就是这款酒的等级

SUPERIORE: 佳酿的葡萄酒，
这款酒的质量是非常高



怎么读背标?

谢利酒的描述:

古罗马人已经喝这款红酒。为了酿造谢利红酒我们用两个葡萄品种: **蒙帕塞诺** 和 **桑娇维塞**。成熟果实香味让人联系到浆果味。酒体饱满。食物搭配: 推荐与所有的红色肉或白色肉。硬质奶酪。最佳饮用温度: **18-20度**。



葡萄收获的年份

酒庄的地址

灌装日期

马尔凯大区的地图

酒精度

谢利皮切诺红酒的葡萄品种

为了酿造谢利红酒我们用两种红葡萄：

○ 60% MONTEPULCIANO 蒙帕塞诺

干热的气候让这个葡萄品种长得好。它需要充分的阳光。这种葡萄用于酿制高质量、合适陈年的红葡萄酒。香味提醒Bordeaux果味：熟红果、梅子、香草、香料。因为对葡萄酒给酒体完整所以这种品种用于酿制许多DOC等级的红葡萄酒。

○ 40% SANGIOVESE 桑娇维塞

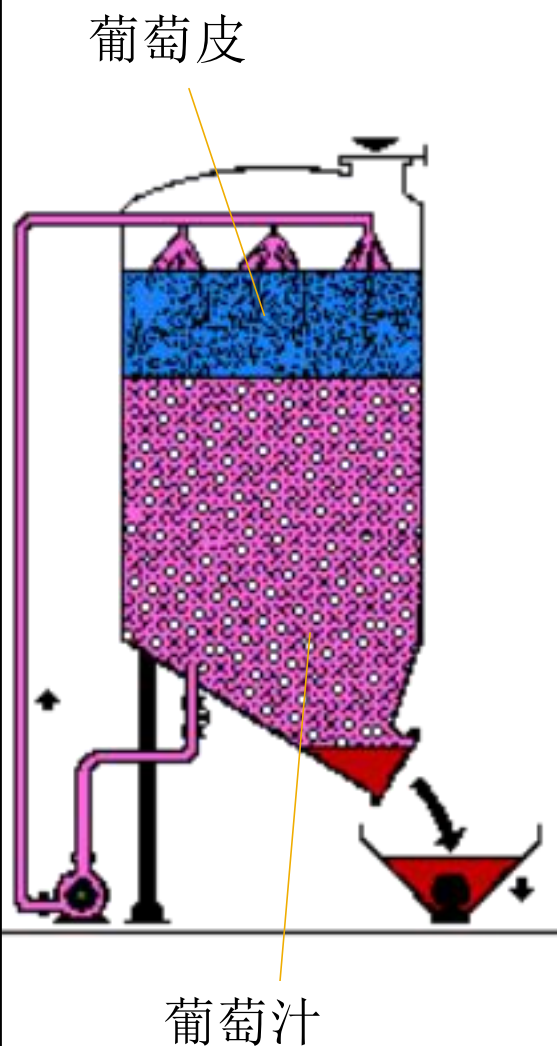
桑娇维塞可以说是意大利最广泛的葡萄品种。它适应不同的气候、土地和整形。它用于酿制优雅、酒体完整的深红葡萄酒。花香和熟红果的香味：梅子、浆果。

怎么酿造谢利红酒？

葡萄收货以后我们用一个机器把葡萄压碎取汁，同时机器除去葡萄梗。我们除去葡萄梗以后，机器将葡萄带向不锈钢罐。红葡萄品种跟自己的果皮发酵。



怎么酿造谢利红酒？



葡萄在控制好温度中型的桶里浸渍**10-15**天。红葡萄的发酵温度在**24至28**度之间。糖转变为酒精的时候温度越来越高，而冷却系统让我们控制温度。如果发酵的时候温度升高**30**度多，葡萄酒的香气会消散，所以冷却系统比较重要。

在发酵过程中沉积物上浮，果皮在葡萄汁的上边。我们说，它就是葡萄汁的帽子。一个气泵让葡萄汁从桶的下面，通过外面的管道，去到果皮帽子的上面。葡萄汁通过果皮帽子的时候，获得了果皮的颜色。

这个过程以后，我们消除果皮和其他的沉积物。

怎么酿造谢利红酒？

发酵结束后谢利红红酒在不锈钢的罐里成熟9个月。然后红酒在橡木桶里继续成熟。最后 我们把葡萄酒到进瓶子里。



谢利皮切诺红酒 的历史

- 两千年以前古罗马人已经喝“皮切诺人的红酒”。
- Polibio, 古希腊的历史学家（公元前三世纪）在他的写作中记录了Hannibal（汉尼拔）和他的军队进军向罗马的时候在我们地区停留了。那一次，他喝了皮切诺人的红酒。
- **1968年**，皮切诺红酒得到了DOC级别。Denominazione di Origine Controllata 即“控制原产地命名生产的葡萄酒”。Rosso Piceno Superiore 红酒是在意大利最早得到DOC格式的红酒之一。

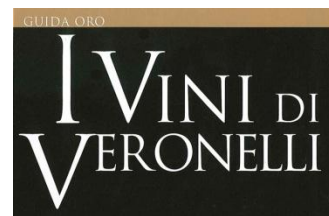


Laudi Rosso Piceno Superiore DOC 2003

在橡木桶陈年的皮切诺佳酿红葡萄酒DOC 2003



- 葡萄品种: 蒙帕塞诺 (Montepulciano) 60%, 桑娇维塞 (Sangiovese) 40%.
- 土壤特色: 土壤富含石灰石。
- 生产过程: 仔细选择的葡萄。浸渍很长。葡萄酒发酵结束后在法国橡木桶中陈酿24个月。最后在瓶中置放6个月。
- 酒色: 深红宝石红色，紫色和石榴色的光
- 酒味: 成熟果实香味让人联系到红色水果的味道。甘草香料。
- 口味: 果香丰富，酒体饱满。新鲜的感觉。平衡：在葡萄酒中香味、酸度、干度的成分均匀。
- 食物搭配: 所有的红色肉或白色肉。推荐与烤猪肉或烤羊肉。硬质奶酪。
- 最佳饮用温度: 18-20度。
- 酒精度: 14 %。



Laudi Rosso Piceno Superiore DOC 2002

在橡木桶陈年的皮切诺佳酿红葡萄酒DOC 2002

- 葡萄品种: 蒙帕塞诺 (Montepulciano) 60%, 桑娇维塞 (Sangiovese) 40%.
- 土壤特色: 土壤富含石灰石。
- 生产过程: 仔细选择的葡萄。浸渍很长。葡萄酒发酵结束后在法国橡木桶中陈酿24个月。最后在瓶中置放6个月。
- 酒色: 深红宝石红色，紫色和石榴色的光
- 酒味: 成熟果实香味让人联系到红色水果的味道。甘草香料。
- 口味: 果香丰富，酒体饱满。新鲜的感觉。平衡：在葡萄酒中香味、酸度、干度的成分均匀。
- 食物搭配: 所有的红色肉或白色肉。推荐与烤猪肉或烤羊肉。硬质奶酪。
- 最佳饮用温度: 18-20度。
- 酒精度: 13,5 %。



Tumbulus Offida Rosso DOC 2007

奥菲达吞布鲁斯红葡萄酒DOC 2007



- 葡萄品种：70%, 蒙帕塞诺(Montepulciano)、30% 赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)。
- 土壤特色：土壤富含石灰石。
- 整形：单干双臂整形修剪技术, 栽培密度5000 树/公顷。
- 生产过程：16-18天的发酵。葡萄酒在法国橡木桶中陈年24个月。最后在瓶中置放6个月。
- 酒色：深红宝石红色，石榴色的光。
- 酒味：具有强烈、愉快的果香味。联想起果酱香味浓郁。
- 口味：丰富酒体和新鲜的感觉。平衡，在葡萄酒中香味、酸度、干度的成分均匀。余味悠长。
- 食物搭配：所有的红色肉比如说烤猪肉或烤羊肉。硬质奶酪。
- 最佳饮用温度：18度。
- 酒精度：14% 。
-

Lm

90 points Luca Maroni

Marche Rosato Ancella IGT Ancella

马尔凯桃红葡萄酒



GAMBERO ROSSO®

奖项： 

葡萄品种：100% 蒙帕塞诺（MONTEPULCIANO）。

土壤特色：土壤富含石灰石。

整形：单干双臂整形修剪技术，栽培密度5000 树/公顷。

葡萄收获的年份：九月底。

生产过程：部分浸渍，控制温度发酵。酿造过程同红葡萄酒相似，只是葡萄皮与葡萄汁接触的时间比较短。发酵结束后在不锈钢的罐内陈酿6个月。

酒色：樱桃色，紫色的光。

酒味：成熟果实香味、愉快的花香。

口味：果香丰富、酒体饱满。新鲜的感觉。

食物搭配：除了所有的红色肉或白色肉以外，也和鱼菜搭配好吃。

最佳饮温度：10-12度。

酒精度：13 %。

Pecorino Spumante Brut

派科琳诺干白起泡葡萄酒



GAMBERO ROSSO®

奖项： 

葡萄品种：100% 派科琳诺（Pecorino）。

土壤特色：土壤富含石灰石。

整形：居约形整枝，栽培密度5000 树/公顷。

葡萄收获的年份：九月初。

生产过程：葡萄只得到平衡的甜酒含糖量的时候，就被收获了。葡萄藤的软压缩以后有准备冷浸渍。葡萄醪8-12小时的滗析过程以后，就被倒了。最后有慢慢逐渐的发酵。

酒色：浅黄黄色、金色的光。

酒味：成熟果实香味：苹果、菠萝。

金雀花的花香、植被的香味。

口味：活动、新鲜的感觉。

余味悠长、口味优雅。

食物搭配：和整顿饭搭配好。

小菜、油炸食品。

最佳饮用温度：6-8 度。

酒精度：13% vol 。



Offida 派科琳诺Pecorino DOCG白葡萄酒



干白葡萄酒 **DOCG**

中文品名：Offida 派科琳诺（Pecorino）白葡萄酒

英文品名：OFFIDA PECORINO ALTISSIMO

产国产区：意大利、Marche（马尔凯）大区、皮切诺产区

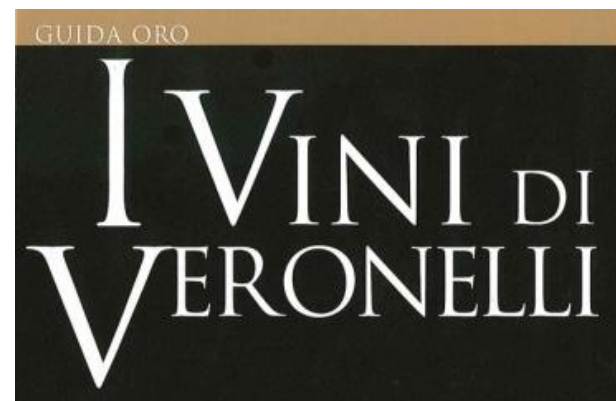
葡萄品种：100% 派科琳诺 Pecorino。

酒精：14 % vol.

综合品鉴：深烈海湾黄色。成熟果实香味：桃子、瓜。

花香：刺槐、金雀花。果香丰富，酒体饱满。新鲜的感觉。

最佳饮用温度8-10° C。











奖项: Tappo d'oro

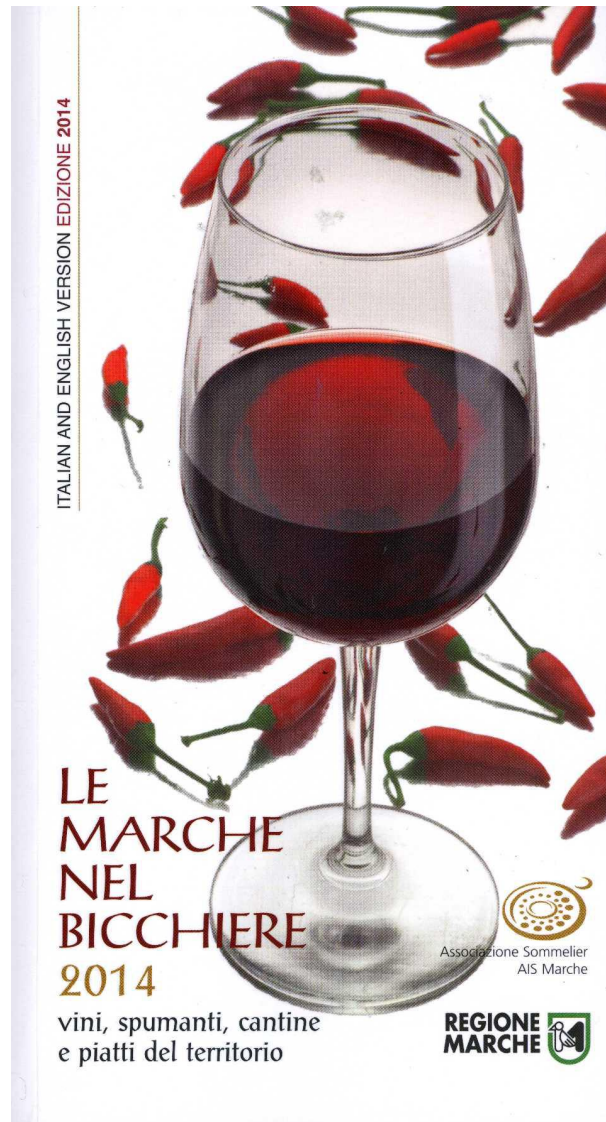




谢利干红酒
” LAUDI 2002
“

2014年在香港得
到了一个很重要的
奖项：中国环
球葡萄酒及烈酒
大奖。

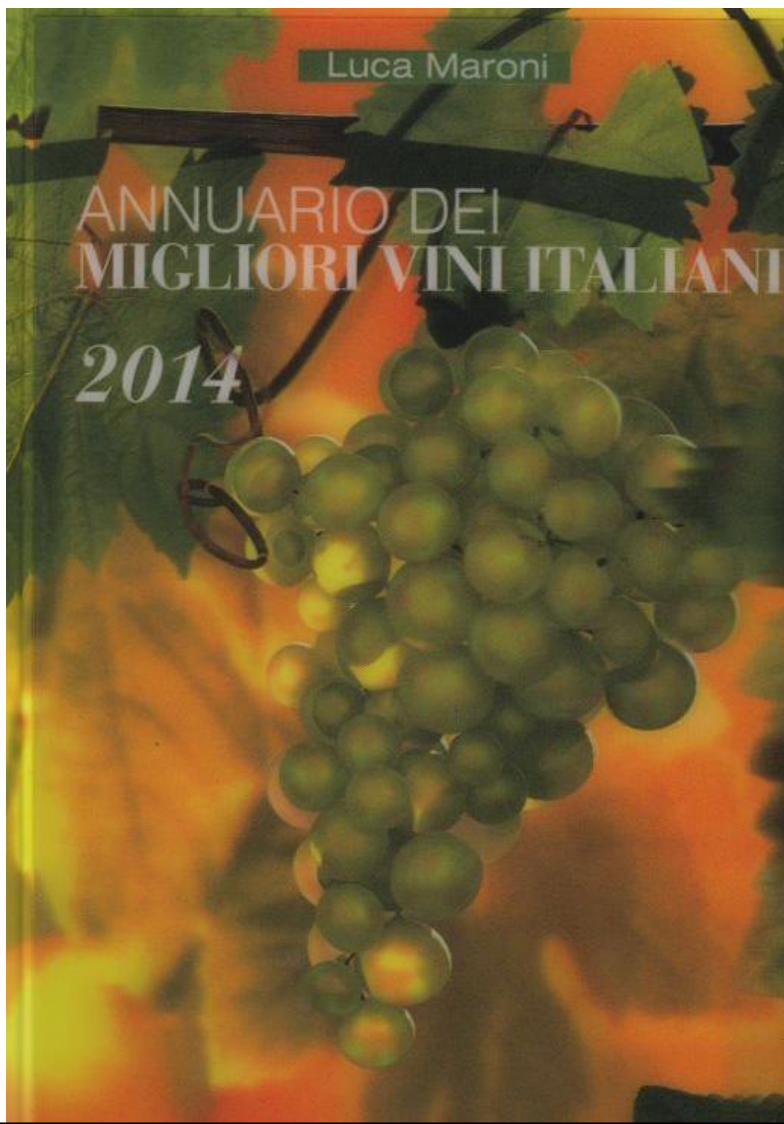
A. I. S (意大利侍酒师协会) 认为谢利酒是整个意大利最好的葡萄酒之一。



奖项：大红虾(Gambero Rosso) 年鉴



我们得到最权威的葡萄酒年鉴的好评论



谢利酒得到了最权威的葡萄酒年鉴的非常好评论。



- 喝Cherri d' Acquaviva葡萄酒，就像做一次穿越时空的旅行一样：让你们感到很身心爽快!

CHERRI
d'Acquaviva

