



# 公爵·福多系列 及其他产品介绍

北京意品香鉴国际贸易有限公司



意酒名品 香鉴中国

目录  
CONTENTS

01

关于产区

02

酒庄介绍

03

获奖情况

04

产品介绍



01

关于产区



意酒名品 香鉴中国



**Marche马尔凯：  
整个意大利在这里一览无余**



**“Marche马尔凯是意大利的缩影”**  
(G. Piovene 《Viaggio in Italia (在意大利旅行) 》， 1957)



**在Marche马尔凯可以找到所有这些意大利文化的精华和意式生活特色。**

马尔凯位于意大利中部，俯瞰亚德里亚海，人口仅150万，分布在五个省内，包括大区首府的Ancona安科纳省、Pesaro e Urbino佩萨罗和乌尔比诺省、Macerata玛切拉达省、Fermo费尔默省、Ascoli Piceno阿斯科利-皮切诺省。

## 海岸线及自然景观



## 艺术之城



- 乌尔比诺古城镇—世界文化遗产，公爵宫是意大利文艺复兴时期建筑和艺术的代表。
- Gradara格拉达拉，但丁的《神曲》中描述的最著名的爱情故事之一中的主角就在此。

## 宗教信仰之城



拿撒勒Nazareth的神圣故居，传说圣母玛利亚在这所圣家中出生、生活，并接受了耶稣诞生神迹的旨意。

## 美酒与美食之城



- 使用新鲜高品质的食材却不费太大力气烹饪正是马尔凯美食的标志。
- 大区有历史悠久的酿酒传统。

Marche马尔凯拥有180公里的海岸线，26个海边度假胜地，9个游艇停靠区和16个蓝旗海滩，拥有海水质量和服务质量认证标志。



## 马尔凯大区葡萄酒发展

### ▶ 历史悠久

马尔凯大区拥有的酿酒历史可追溯到古罗马时代，早于波尔多一千多年，蒙卡洛（Moncaro）酒庄作为该区著名的旗舰酒庄，其酿造历史在公元1579年就有文字详细记载。

### ▶ 传统丘陵地貌，种植环境统一

粘土构成，只有贡切罗山(Monte Conero)地区例外，为石灰质土壤。以前几乎完全是白葡萄，现在品种均衡，也有红葡萄品种，如Sangiovese和Montepulciano。白葡萄的主要品种有托斯卡纳棠比内洛(Trebbiano Toscano)和土生土长的维蒂奇诺(Verdicchio)和贝肯(Biancame)

### ▶ “每隔一山丘就有一美酒”

DOCG葡萄酒有2种，DOC葡萄酒有13种多。



---

02

酒庄介绍

---

## 意大利葡萄酒产业的新贵

酒庄共拥有的葡萄园总量

1800公顷

酒庄拥有的蒙特卡罗葡萄园数量

1000公顷



**MONCARO**<sup>®</sup>  
意大利葡萄酒与激情

成立于1971年

酒庄拥有阿卡维亚葡萄园数量

700公顷

酒庄拥有贡雷诺葡萄园

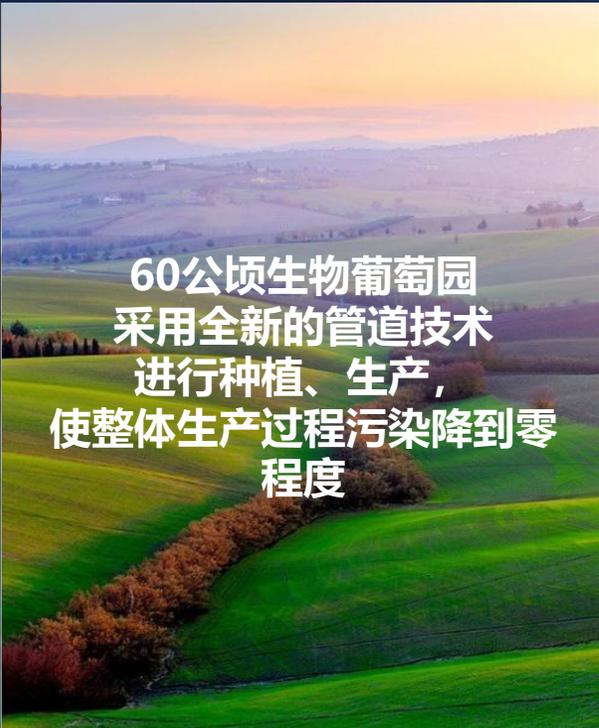
200公顷



▶ 将古老的传统经验、现代的酿酒工艺和先进的科学技术结合在一起，将酒的质量提高到一个更高的层次。

- 完美监控温度，
- 广泛应用软压技术，
- 多种酵母发酵以及酵母的糖分解，
- 低温浸渍，简化酿酒法，
- 微量充氧，挤压葡萄，
- 现代化全程自动生成线使得葡萄酒的所有感官特性得以保存

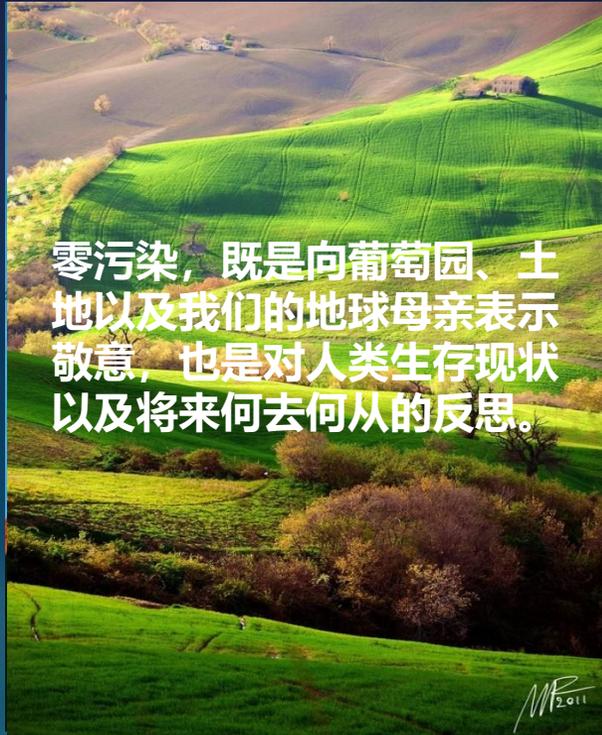




60公顷生物葡萄园  
采用全新的管道技术  
进行种植、生产，  
使整体生产过程污染降到零  
程度



蒙卡洛的生产程序、设备和建筑，已通过英国零售商的质量、  
健康和规范认证，同时采用欧洲共同体IFS标准，  
蒙卡罗获得了BRC的“A级”和国际单项联合会的“更高级  
别”。



零污染，既是向葡萄园、土地以及我们的地球母亲表示  
敬意，也是对人类生存现状  
以及将来何去何从的反思。

零污染葡萄酒的恒定品质以及其零污染的生活理念；  
21世纪零污染生活的倡导者、追随者；  
只有最严格的质量把控，才能保证最优质的成果。



03

获奖情况



# MONCARO®

意大利葡萄酒与激情



2004



2005



2006



2007



2008



2009



2010



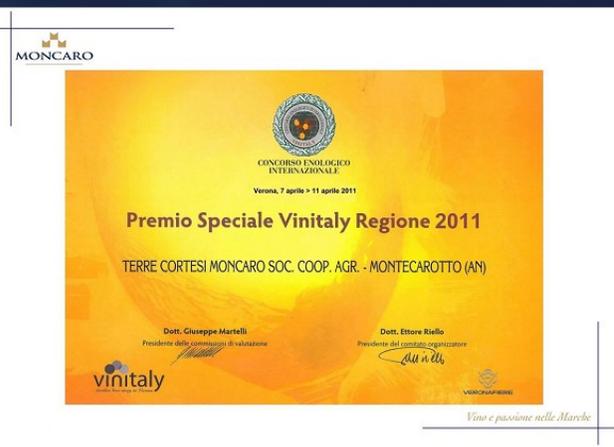
2011



2012



2013



2000年Moncaro首次获得Gambero Rosso三杯奖

# 获奖情况



**VERDE CA' RUPTAE 2015**  
Verdicchio dei Castelli di Jesi  
DOC Classico Superiore

ha ricevuto  
il Regional Trophy  
for Best White Wine  
for Italy al Japan  
Wine Challenge 2016:  
la più prestigiosa  
competizione in tutta  
l'Asia.



2003年“Tordiruta” Verdicchio Passito在伦敦举行的国际葡萄酒挑战赛中获得第一个奖杯



# 产品介绍



意酒名品 香鉴中国



## DUCA FORTUNATO PICENO DOC SANGIOVESE 公爵福多精选干红葡萄酒

产地：马尔凯

品种：100%桑娇维塞

等级：DOC

净含量：750ml

酒精度：13.00% vol

酿造方法：通过温度控制在不锈钢桶发酵罐中果皮浸渍发酵。

部分在钢罐中，部分在水泥罐中，部分在橡木桶中。然后通过温控储存在瓶中陈酿。

香气：浆果香气，成熟的樱桃香气，融入了紫罗兰香的微妙，香气浓郁悠长。

口感：味蕾中的单宁干爽圆润柔顺与酒精的度数形成完美的平衡，令人愉悦。

陈年能力：年期时能发挥最佳优势，也适合存放。。

零售价198元/瓶



## DUCA FORTUNATO PICENO DOC 公爵福多卓越干红葡萄酒

产地：马尔凯

品种：40% 桑娇维塞，60% 蒙蒂布恰诺

等级：DOC

净含量：750ml

酒精度：13.50%vol

酿造方法：

手工采摘，严格挑选葡萄。在钢铁发酵罐中，果皮长时间的浸渍，每天都会频繁的泵送。

熟化

Allier和Slavonia橡木桶熟化一年，瓶中熟化一年。

香气

野生樱桃的浓郁香气，令人印象深刻的梅果香气，伴随浓郁的花香回味悠长。

口感

新鲜矿物质，单宁顺滑和酒精完美平衡

陈年能力

这款葡萄酒在收货后几年能表现最好的品质。



零售价298元/瓶



## DUCA FORTUNATO Conero DOCG Riserva 公爵福多卓越干红葡萄酒

**产地:** 马尔凯

**品种:** 100%蒙蒂布恰诺

**等级:** DOCG

**净含量:** 750ml

**酒精度:** 14.00%vol.

**酿造方法:**

晚熟葡萄，通过逐一人工精心挑选，在小型水泥桶中发酵，每天抽空；葡萄表皮多天浸渍。

**熟化:**

葡萄酒液在酒桶和法国小橡木桶中陈酿约18个月，然后瓶装陈酿至少一年。

**香气:**

丰富的果香和浓郁的梅子气息，黑樱桃和紫罗兰的精致香气，浓烈且持久。最后呈现辛辣和空灵的香气，混合甘草和橡木烘烤的香草的优雅气息。

**口感:**

圆润浓郁，单宁令人印象深刻，衬托酒精的温暖，创造了令人钦佩的平衡感。优雅的外观使所有部分融为成一个整体。具有非凡的长期陈年能力。



零售价518元/瓶

# 品牌优势

意大利原瓶进口  
2019年全新大单品

**公爵·福多系列**  
全国招商

意品香鉴合作伙伴  大权益

低任务 零压力  
低投入 低库存  
性价比 高利润  
高品质 强传播

一城 一代理  
全程营 销支持  
经销商 酒庄游  
品牌 合伙人



世界跆拳道大满贯赛全球战略合作伙伴

意酒文化促进会创始会员·常务理事单位

精品酒  
获奖系列  
高品质

大单品系列  
全线推广  
高曝光度

小而美  
代理模式  
市场稳定

福文化  
爆款基因  
高性价比

抢占大单品，首次低价入市机会，成为城市垄断独家经销商

抢占意大利酒崛起起点，享受意大利酒市场倍增红利

抢占高传播度，精品酒，享受更低代理价格和盈利空间

享受低任务量，低投入，低压款，分三至四次进货

享受授权经销商系列权益

香鉴葡萄酒  
意酒名品 香鉴中国



福多一开 福气自来

# 品牌形象

## 公爵·福多 精选干红葡萄酒

DUCA FORTUNATO PICENO  
DOC SANGIOVESE

### 品酒笔记 THE TASTING NOTES

酒体呈深宝石红。  
具有红色浆果、成熟樱桃的果香，并伴有紫罗兰的花香，且香气浓郁悠长。  
单宁在味蕾中表现出圆润、柔顺的口感，与酒精形成完美的平衡。



原产地 意大利	酒庄 蒙卡洛酒庄	产区 马尔凯
葡萄品种 100%桑娇维赛	等级 DOC	酒精度 13%vol
年份 2017年	类型 干红葡萄酒	净含量 750ml



### 酿造方法与熟化 BREWING METHODS AND RIPENING

**酿造方法:** 通过温度控制，在不锈钢罐中发酵，罐中果皮浸渍发酵。  
**熟化:** 部分在不锈钢罐中，部分在水泥罐中，部分在橡木桶中，然后通过温控储存在瓶中陈酿。

## 公爵·福多 卓越干红葡萄酒

DUCA FORTUNATO  
PICENO DOC

### 品酒笔记 THE TASTING NOTES

酒体呈深宝石红色，  
野生樱桃的浓郁香气，令人印象深刻的梅果香气，  
伴随浓郁的花香，回味悠长。  
新鲜矿物质，单宁顺滑和酒精度完美平衡，强烈的层次变化令人愉悦。



原产地 意大利	酒庄 蒙卡洛酒庄	产区 马尔凯
葡萄品种 40% 桑娇维赛 60% 蒙帝普恰诺	等级 DOC	酒精度 13.5%vol
年份 2015年	类型 干红葡萄酒	净含量 750ml



**酿造方法:** 手工采摘，严格挑选葡萄，在不锈钢罐发酵，果皮长时间  
的浸渍，每天都会频繁的泵送。  
**熟化:** Ailler和Slavonia橡木桶中陈酿1年，瓶中陈酿1年。

## 公爵·福多 珍藏干红葡萄酒

DUCA FORTUNATO CONERO  
DOCG RISERVA

### 品酒笔记 THE TASTING NOTES

酒体呈深宝石红色，  
丰富的红色浆果果香和浓郁的梅子香气，  
并伴有黑樱桃和紫罗兰的精致香气，浓烈而持久。  
后调呈现辛辣的香气，混合甘草、橡木烘烤的香草  
气息，余味优雅持久，伴随空灵曼妙的回味。  
口感圆润浓郁，单宁令人印象深刻，完美的平衡感，  
并具有非凡的陈年魅力。



原产地 意大利	酒庄 蒙卡洛酒庄	产区 马尔凯
葡萄品种 100%蒙帝普恰诺	等级 DOCG	酒精度 14%vol
年份 2013年	类型 干红葡萄酒	净含量 750ml



**酿造方法:** 晚熟的葡萄，通过逐一人工精心挑选，在小型水泥罐中发  
酵，每天抽空，葡萄表皮多天浸渍。  
**熟化:** 葡萄酒液在酒桶和法国小橡木桶中陈酿约18个月，然后  
瓶中陈酿至少1年。

# 品牌形象

意大利独有葡萄品种

桑娇维赛 酿造

马尔凯大区特有

PICENO



DOC 等级

公爵·福多  
精选干红葡萄酒

DUCA FORTUNATO PICENO  
DOC SANGIOVESE

浓郁的  
花香和果香

圆润、柔顺 的口感

意大利独有葡萄品种

桑娇维赛、蒙帝普恰诺 混酿

马尔凯大区特有

PICENO

橡木桶中熟化1年  
瓶中熟化1年



DOC 等级

公爵·福多  
卓越干红葡萄酒

DUCA FORTUNATO  
PICENO DOC

浓郁的  
花香和果香

柔顺 的口感 强烈 的层次变化

适宜陈年

意大利独有葡萄品种

蒙帝普恰诺 酿造

马尔凯大区特有

CONERO

橡木桶中熟化18个月  
瓶中熟化1年



DOCG 等级

公爵·福多  
珍藏干红葡萄酒

DUCA FORTUNATO CONERO  
DOCG RISERVA

浓郁的  
花香和果香、甘草、橡木桶的香气

口感  
圆润浓郁 具有完美的平衡感

非凡的陈年潜力



## Verde ca' Ruptae DOC 绿萝塔—耶丝城堡 干白

产地：马尔凯

等级：DOC

品种：100%威帝葡萄

净含量：750ml

酒精度：13.5% (VOL)

酿造：全手工采摘，纯葡萄酿制，低温浸渍葡萄皮上的混合物。轻柔挤压，将所得的轻的果渣静态移注，在恒温下精选酵母进行发酵，最后，在“Sur Lie”（发酵过程后，酒的沉淀物，令酒的味道更加浓郁）发酵葡萄皮上长期保存在桶中，再装瓶贮存至少三个月。

口味：呈淡黄色，泛有绿光；成熟果香中带有浓郁花香的果味酒。入口果酸爽快而可爱。

零售价589元/瓶



## Vigneti Novali Reserva DOC 诺瓦里—耶丝城堡 威帝干白

产地：马尔凯

等级：DOC

品种：100%威帝葡萄

净含量：750ml

酒精度：14% (VOL)

**酿造：**轻柔挤压，将部分葡萄在葡萄皮上短暂低温浸渍，静态移注果汁，恒温下精选酵母在不锈钢容器中将一部分发酵，另一部分在阿利埃河橡木桶中进行发酵，然后装入“sur lie”（发酵过程后，酒的沉淀物，令酒的味道更浓郁）。此酒须在酒窖中酿制10个月，并于装瓶后再在仓库恒温静置16个月方可出厂。存至少三个月。

**口味：**呈亮黄绿色，成熟后接近金色，具有成熟果香和草甸花香，及些许苦杏仁味道，口感温和协调，倍感细腻，散发出美妙的水果味，清新迷人。

零售价680元/瓶

2004 法国波尔多国际葡萄酒大赛金奖

2006 布鲁塞尔世界葡萄酒大赛金奖

2004、2006 加拿大国籍葡萄酒甄选最佳葡萄酒法国波尔多国际葡萄酒大赛金奖

2006、2003 德国世界葡萄酒评酒大赛最佳葡萄酒

2005 伦敦国际葡萄酒挑战赛最佳葡萄酒

2006 2004 意大利性价比最好的葡萄酒皇冠奖

2005 伦敦世界葡萄酒酒壶奖

2002 2001 2000 1999 意大利葡萄酒最佳体验奖金奖

2007 2005 意大利葡萄酒指南 大红虾三杯奖

2003 波尔多国际葡萄酒挑战赛最佳葡萄酒

2000 波尔多国际葡萄酒挑战赛金奖

1999 德国世界葡萄酒评酒大赛金奖



产地：马尔凯，意大利

品种：10% 蒙蒂布恰诺和90% 圣乔维斯。

净含量：750ml

酒精度：13,00% vol

最佳饮用温度：18度

葡萄酒酿造法

收获：手工采摘，精心挑选。

酿造：低温冷冻表皮，温和压榨，控制温度下用培养的酵母发酵。

成熟：70%的葡萄酒在法国橡木桶，30%Slavonia橡木桶中成熟约8个月，然后在温度控制的瓶中储存。

品评记录

外观：艳丽的红宝石色。

香气：浓郁的果香，如甜樱桃，李子和巧克力。

口感：口感干爽，温暖，柔软圆润，酒体饱满，平衡感好。



零售价465元/瓶

# 全国招商 欢迎垂询

陶先生：13910428234  
010-52406867



意酒名品 香鉴中国