

TORRE
MATIL
DE. 

托尔马蒂

意大利—托斯卡纳大区—圣米尼亚托市

葡萄酒的竞争



托尔马蒂

在意大利托斯卡纳区的比萨圣米尼亚托市（San Miniato di Pisa）生产优秀葡萄酒的竞争导致了托尔马蒂（Torre Matilde）的诞生；自公元780年以来，在佛罗伦萨和比萨之间最迷人的丘陵地区的法塔利亚坎内托葡萄园，它的活动已经发展成为了葡萄园的管理。

托尔马蒂（Torre Matilde）在300公顷历史景区拥有约15公顷葡萄园，主要种植梅洛、桑娇维塞、科罗里诺、维蒙蒂诺等葡萄品种。



TORRE
MATIL
DE.



葡萄酒

坎内托圣乔治维蒙蒂诺白葡萄酒

地区餐酒



生产区域：

意大利 —— 托斯卡纳大区 —— 圣米尼亚托市 ——
巴卡内拉葡萄园 —— 坎内托农场

葡萄品种：

100%维蒙蒂诺

酿造：轻轻按压浸渍，于恒定温度14°C下在专
为葡萄发酵的不锈钢发酵罐中发酵

老化：葡萄酒不锈钢发酵罐中6个月+装瓶

品尝笔记

颜色：淡黄色

气味：富含水果和草本植物香味

口感：圆润和谐、新鲜持久、单宁均衡

食物搭配：与开胃菜、清淡的海鲜菜肴均可搭配

最佳适饮温度：10-12°C

巴尔迪别墅桃红葡萄酒

地区餐酒



生产区域：

意大利 —— 托斯卡纳大区 —— 圣米尼亚托市 ——
巴卡内拉葡萄园 —— 坎内托农场

葡萄品种：

85%桑娇维塞、15%梅洛

酿造：轻轻按压浸渍，于恒定温度14°C下在专
为葡萄发酵的不锈钢发酵罐中发酵

老化：葡萄酒不锈钢发酵罐中5个月+装瓶

品尝笔记

颜色：红宝石色

气味：带有紫罗兰和樱桃的香味

口感：单宁均衡、新鲜活力

食物搭配：与开胃菜、清淡的海鲜菜肴均可搭配

最佳适饮温度：10-12°C

领地周围

WWW.TOREMATILDE.IT

意大利 — 托斯卡纳大区 — 圣米尼亚托市

酒庄位于Val d' ELSA的卡内托，距离托斯卡纳有4828.米（3英里），在圣米尼亚托的东方-东南方。这个酒庄是在公元780，由一位圣萨维诺(San Savino)巴迪亚的伟大教父建立的。坎内托Il Castello早在1369年就建造了，从那以后，就被几次纳入佛罗伦萨的版图。

在过去的几个世纪里，在圣米尼亚托发生了地方暴乱，在靠近圣乔治的地方，是坎内托的一个乡村教堂。这里有一个年代已久的Conti Bardi家族的老酒庄。这座酒庄向左延伸到一个被称为“莫林诺沃”（Mulino Nuovo）的艾尔萨河流的河岸上。



葡萄酒

莫林诺沃红葡萄酒

地区餐酒



生产区域：

意大利 — 托斯卡纳大区 — 圣米尼亚托市 — 巴卡内拉葡萄园 — 坎内托农场

葡萄品种：

85%桑娇维塞、15%梅洛

浸渍：恒定温度28℃下浸渍约20天

酿造：专为葡萄发酵的不锈钢发酵罐

老化：葡萄酒不锈钢发酵罐9—12个月 + 瓶中2个月

年产量：约5万瓶

品尝笔记

颜色：红宝石色

气味：富含樱桃香味，带有草本类植物宜人芳香

口感：酒体醇厚，细腻优雅

食物搭配：与所有的传统意大利食物均可搭配，与冷盘、荤菜、红肉一起食用最佳

最佳适饮温度：16-18℃

月亮桑娇维塞红葡萄酒

地区餐酒



生产区域：

意大利 — 托斯卡纳大区 — 圣米尼亚托市 — 巴卡内拉葡萄园 — 坎内托农场

葡萄品种：

100%桑娇维塞

酿造：传统酿造法。恒定温度28℃下在专为葡萄酿造的不锈钢罐中进行长期浸渍与发酵

老化：法国橡木桶9—12个月+不锈钢罐4个月+瓶中2个月

年产量：约3万瓶

品尝笔记

颜色：红宝石色

气味：强烈的欧洲酸樱桃香味，略带辛辣

口感：饱满均衡，带有新鲜愉悦的酸度

食物搭配：与所有的传统意大利食物均可搭配

最佳适饮温度：16-18℃

葡萄酒

公元780基安蒂法定产区红葡萄酒

法定产区级葡萄酒



生产区域：

意大利 — 托斯卡纳大区 — 圣米尼亚托市 — 巴卡内拉葡萄园 — 坎内托农场

葡萄品种：

85%桑娇维塞、15%黑玛尔维萨

浸渍：恒定温度28℃下浸渍约20天

酿造：专为葡萄发酵的不锈钢发酵罐

老化：葡萄酒不锈钢发酵罐6个月+瓶中2个月

年产量：约5万瓶

品尝笔记

颜色：红宝石色

气味：富含樱桃香味，略带辛辣

口感：中等酒体，细腻优雅，单宁均衡

食物搭配：与所有的传统意大利食物均可搭配，与冷盘、牛排、肉酱一起食用最佳

最佳适饮温度：16-18 °C

1369梅洛红葡萄酒

地区餐酒



生产区域：

意大利 — 托斯卡纳大区 — 圣米尼亚托 — 巴卡内拉葡萄园 — 坎内托农场

葡萄品种：

100%梅洛

浸渍：恒定温度28℃下浸渍约20天

酿造：专为葡萄发酵的不锈钢发酵罐

老化：法国橡木桶6个月+葡萄酒不锈钢发酵罐中细化+瓶中2个月

年产量：约2.5万瓶

品尝笔记

颜色：红宝石色

气味：成熟醋栗、蓝莓的水果香味

口感：中等酒体，单宁均衡，细腻优雅，回味悠久

食物搭配：与所有的传统意大利食物均可搭配

最佳适饮温度：18-20 °C

WWW.TORREMATILDE.IT

INFO@TORREMATILDE.IT



独家代理商



老外仓国际贸易有限责任公司

地址：浙江省杭州市滨江区滨盛路1688号1006室

电话：0571-88305872

E-mail: lwc@laowaicang.com

网址： www.laowaicang.com



手机版



官方微博



官方微信