佳力雅多家族

Poderi
Gianni Gagliardo

来自意大利皮埃蒙特的精品葡萄酒酿造家族

目 录
Index

佳力雅多酒庄 Poderi Gianni Gagliardo

- 地图 Maps 1
- 历史 History 2
- 酒庄 Winery 3
- 朗格 Langa 4
- 巴罗洛葡萄酒 Barolo 5
- 经典巴罗洛和拉莫拉村庄级巴罗洛 6
- Fossati, Castelletto 和 Mosconi 特级园巴罗洛 7
- Monvigliero 和 Lazzarito Vigna Preve 特级园巴罗洛 8
- Serra dei Turchi 特级园巴罗洛 9
- La Matta, Madama 和 Paulin 葡萄酒 10
- 罗埃罗 Roero 12
- 法沃里达葡萄 (Favorita) 13
- 法乐 Fallegro 14
- Roero Arneis, Da Batiè 和 San Ponzio 葡萄酒 15

嘉瑞多酒园 Tenuta Garetto 17

- 阿斯提蒙费拉托 (Monferrato Astigiano) 18
- 尼扎 (Nizza) Favà 19
- 超级阿斯提巴贝拉和Rosina阿斯提巴贝拉 20
- Giassà格丽尼奥里诺和阿斯提莫斯卡托 21

地图

Maps

佳力雅多酒庄

Poderi Gianni Gagliardo

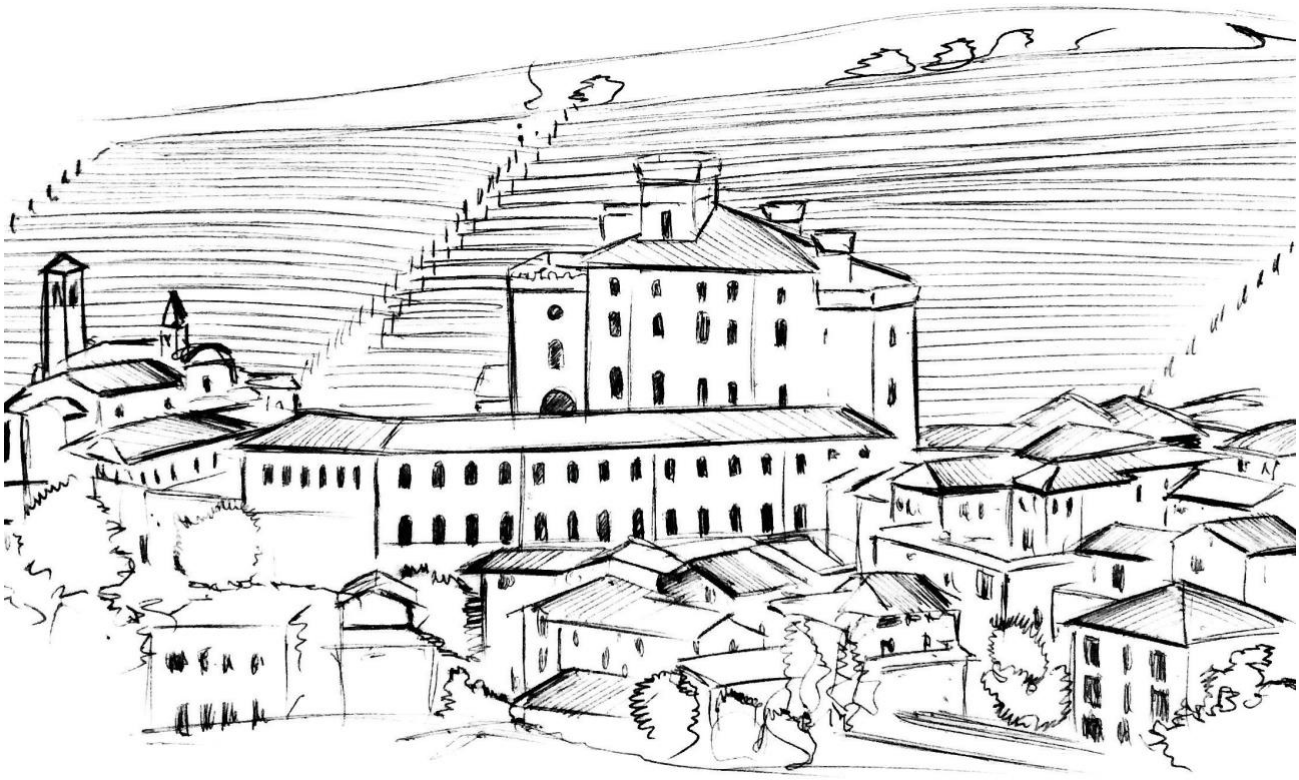
历史 History

佳力雅多酒庄 (Poderi Gianni Gagliardo) 源于一个自1847年就植根皮埃蒙特(Piedmont) 地区的酒商的家族传统。事实上，科拉 (Col l a) 家族世代传承，逐渐从莫斯卡托 (Moscato) 葡萄的故乡圣斯特凡诺-贝尔博小 (Santo Stefano Belbo)搬迁至能酿造伟大红葡萄酒的地区。 保罗•科拉先生 (Paolo Colla)于1961年搬到拉莫拉村 (La Morra), 实现了他一生的梦想：酿造巴罗洛 (Barolo) 葡萄酒。1972 年，佳尼•嘉力雅多(Gianni Gagliardo)迎娶了保罗的独生女，不久便开始与保罗合作酿酒。1974 年，他们将酿造葡萄酒并装瓶分销的事业从业余爱好转变为正式的专业追求，此后便一直向前发展。千禧年之后，家族新一代成员逐渐开始发挥作用。今天，斯特凡诺(Stefano)、阿尔贝托(Alberto)和保罗(Paolo)三兄弟在家族项目的管理和开发中坚定地支持着他们的父亲佳尼•嘉力雅多(Gianni Gagliardo)先生。

酒庄
Winery

佳力雅多酒庄的所有葡萄酒均由本地原生葡萄品种酿造而成，反映当地独特的风土特 征。其葡萄园分布在朗格 (Langa) 和罗埃罗(Roero)之间，涵盖巴罗洛 (Barolo)产区一些最受追捧的特级园(MeGA)，例如Lazzarito, Castelletto, Monvigliero, Mosconi 和Fossati，而酒庄酒窖则位于巴罗洛产区核心之一的拉莫拉村 (La Morra) 。

酒庄通过了有机认证，以对土壤活力重视和对生物多样性的尊重而闻名。为了利用自 然重力并最大程度地减少机械泵的使用，葡萄酒酿造等活动在多个楼层进行。最后，在条件理想的地下酒窖中进行葡萄酒陈酿。



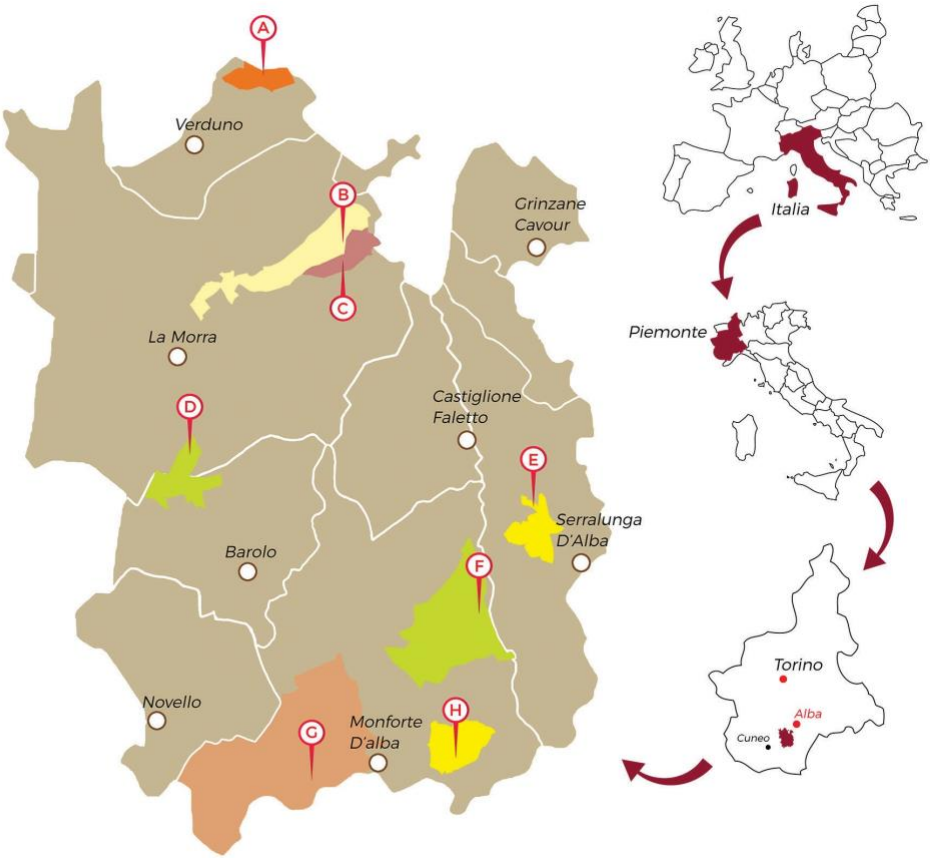
朗格
Langa

在朗格，葡萄栽培的历史悠久。朗格位于阿尔卑斯山和亚平宁山脉之间，享有大陆性气候，再加上其典型的白色土壤和特殊的丘陵地形，酿造了享誉世界的优质葡萄酒。 内比奥洛(Nebbiolo)葡萄是其中最佳的代表之一。

巴罗洛葡萄酒
The Barolo

我们的特级园
Our best Crus

A. *Monvigliero*
B. *Santa Maria*
C. *Serra dei Turchi*
D. *Fossati*
E. *Lazzarito*
F. *Castelletto*
G. *Bricco San Pietro*
H. *Mosconi*



经典巴罗洛和拉莫拉村庄级巴罗洛
Barolo, Barolo del Comune de La Morra

BAROLO DOCG
葡萄品种：100% 内比奥洛
采收期：10月
葡萄园：拉莫拉村、蒙福尔泰达尔巴村(Monforte d'Alba)、塞拉伦加达尔巴村(Serralunga d'Alba)和巴罗洛村(Barolo)
浸渍：根据年份，在不锈钢罐中进行10到14天不等的浸渍
陈年：在3500升大橡木桶中陈年
橡木桶中陈年时间：24个月

对来自各村不同葡萄园的葡萄分别采收、破碎和独立进行发酵。新酒在酿造完成后转入小的旧橡木桶直到第二年春天。之后，酿酒师将各个园子的葡萄酒进行调配混合并转入大橡木桶中继续陈年。

BAROLO DEL COMUNE DI LA MORRA DOCG
葡萄品种：100% 内比奥洛
采收期：10月
村庄：拉莫拉村
特级园(MeGA)：Santa Maria、Serra dei Turchi
浸渍：在不锈钢罐中进行12天浸渍
陈年：在一个3500升大橡木桶中陈年橡木桶中陈年时间：24个月

将来自拉莫拉村不同特级葡萄园的葡萄分别采收、破碎和独立进行发酵。酿造完成后，酿酒师将各个园子的葡萄酒进行调配混合并转入一个单独的3500升大橡木桶中陈年。

FOSSATI, CASTELLETTO 和 MOSCONI 特级园巴罗洛

BAROLO FOSSATI DOCG
葡萄品种：100% 内比奥洛
采收期：10月
村庄：巴罗洛村
特级园(MeGA)： Fossati
浸渍：在不锈钢罐中进行约12天浸渍
酵母：本地原生酵母
陈年：在4年桶龄以上的700升旧橡木桶中陈年
橡木桶中陈年时间：30个月

葡萄经过柔和的手工采摘，在小不锈钢罐中发酵。之后，葡萄酒借助重力传导入桶，每年仅进行一次倒桶。

BAROLO CASTELLETTO DOCG
葡萄品种：100% 内比奥洛
采收期：10月
村庄：蒙福尔泰达巴
特级园：Castelletto
浸渍：在不锈钢罐中进行12至18天浸渍
陈年：在一个2500升的橡木桶中陈年
橡木桶中陈年时间：30个月

酒庄将这个特级葡萄园分为两个区域。葡萄分别采收、破碎并在小不锈钢罐中独立进行发酵。 陈年在特别定制的一个2500升的橡木桶中进行。

BAROLO MOSCONI DOCG
葡萄品种：100% 内比奥洛
采收期：10月
村庄：蒙福尔泰达尔巴
特级园：Mosconi
浸渍：在不锈钢罐中进行约12天浸渍
陈年：在4年桶龄以上的700升旧橡木桶中陈年
橡木桶中陈年时间：30个月

葡萄经过柔和的手工采摘，在小不锈钢罐中发酵。之后，葡萄酒借助重力传导入桶，每年仅进行一次倒桶。

MONVIGLIERO 和 LAZZARITO Vigna Preve 特级园巴罗洛

BAROLO MONVIGLIERO DOCG

葡萄品种：100% 内比奥洛

采收期：10月

村庄：韦尔杜诺(Verduno)

特级园(MeGA)：Monvigliero

浸渍：在不锈钢罐中进行约14天浸渍

陈年：在4年桶龄以上的700升旧橡木桶中陈年

橡木桶中陈年时间：30个月

葡萄经过柔和的手工采摘，在小不锈钢罐中发酵。之后，葡萄酒借助重力传导入桶，每年仅进行一次倒桶。

BAROLO LAZZARITO DOCG

葡萄品种：100% 内比奥洛

采收期：10月

村庄：塞拉伦加达尔巴

特级园(MeGA)：Lazzarito

葡萄园子地块：Preve

浸渍：在不锈钢罐中进行12至18天浸渍

酵母：本地原生酵母

陈年：在一个独立的2000升橡木桶中

橡木桶中陈年时间：30个月

酒庄将这个特级葡萄园的地块细分为4个子区域。葡萄分别采收、破碎并在小不锈钢罐中独立进行发酵。 陈年在定制的一个2000升大橡木桶中进行。

Serra dei Turchi特级园巴罗洛

BAROLO SERRA DEI TURCHI DOCG
葡萄品种: 100% 内比奥洛
采收期: 10月
村庄: 拉莫拉
特级园(MeGA): Serra dei Turchi
除梗方式：手工除梗
浸渍：在不锈钢罐中进行约14天浸渍酵母：采用本地原生酵母
陈年：在一个7年桶龄的228升旧桶中陈年橡木桶中陈年时间：30个月

这款葡萄酒是酿造以致敬1961年在拉莫拉村Serra dei Turchi山丘上开启酿造巴罗洛葡萄酒新篇章的酒庄创始人保罗·科拉先生的。他因心中对此葡萄酒的爱而从别处迁居至此，将内心巨大的热情化作挑战重重困难的勇气。我们从Serra dei Turchi葡萄园中最好的部分手选较小的葡萄串。这些葡萄经人工柔和、细心的除梗。以本地原生酵母在特定的小容器中发酵，然后转入7年桶龄的 228升旧桶中陈年。

La Matta 巴贝拉和 Pauline 多姿桃

LA MATTA BARBERA D'ALBA DOC
葡萄品种：100% 巴贝拉

采收期：10月

葡萄园：Monforte和 Monticello d'Alba

浸渍：在不锈钢罐中进行约10天浸渍

陈年：在不锈钢桶和大橡木桶中

橡木桶中陈年时间：18个月

La Matta来自于两个地块的最佳葡萄串的选择，这两个地块的特点截然相反，但如果以相同的比例组合，则非常互补。发酵过程在不锈钢中进行，混合后的葡萄酒主要在大橡

PAULIN DOLCETTO D'ALBA DOC
葡萄品种：100% 多姿桃

采收期：9月

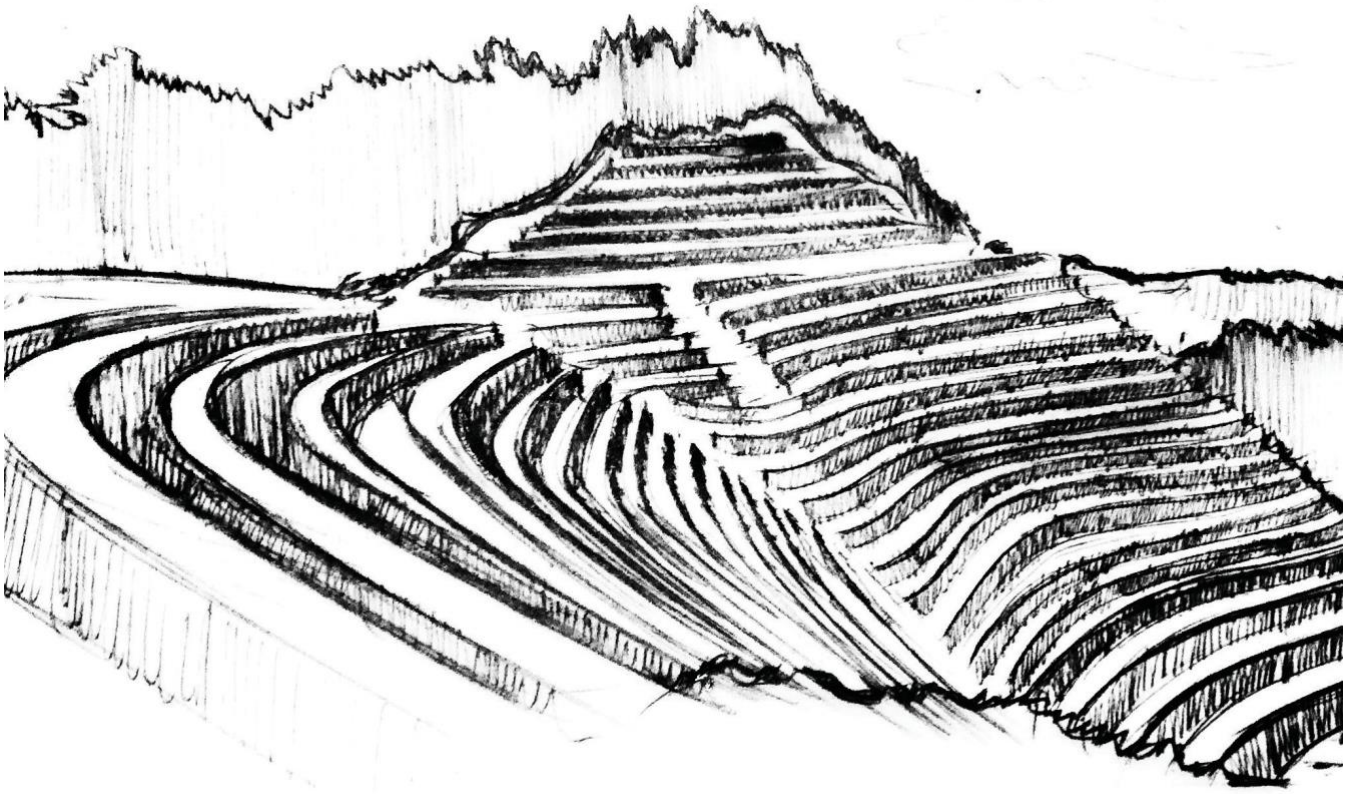
村庄：Monforte d'Alba

浸渍：在不锈钢罐中进行约10天浸渍

陈年：在不锈钢桶中

在中性容器中经过大约12个月的成熟期后，Paulin装入瓶中，在那里通常会瓶储几个月，然后再发行。

品鉴笔记
Tasting notes



罗埃罗
Roero

地质上，罗埃罗比相邻的朗格要年轻，其特征是陡峭的山丘和当地称为“Rocche”的砂岩峭壁。本区钙质较少的沙质土壤孕育了特别精致的精品葡萄酒。

法沃里达葡萄

Favorita grapes

1970年代初，酒庄开始用法沃里达酿酒时，它与维蒙蒂诺(Vermentino)葡萄之间的 关系还只是一种假设。 那个年代虽然是阿内斯(Arneis)葡萄崛起的岁月，佳尼•嘉力雅多先生却选择了一条逆流之路。 他作为先锋，开始探索这个历史上与蒙蒂切洛达尔巴村(Monticello d'Alba)紧密相连的葡萄。蒙蒂切洛达尔巴是嘉尼的出生地，也曾是罗埃罗伯爵(Count Roero)的生长摇篮。1990年代初，在与都灵大学的合作支持下，酒庄种植了第一片单一法沃里达葡萄园。 酒庄出版的“法沃里达－幸会(Favorita Nice to Meet You)”是关于该品种的第一本出版物。 由吉诺•韦罗内利(Gino Veronelli, 意大利著名美食家葡萄酒、评论家)在意大利国际酒展(Vinitaly)上发布，它是科学、文化和美食界的杰出人物做出贡献的成果。 随后，“罗埃罗法沃里达酒庄协会(Associazione Produttori Favorita del Roero)”得以创立，各酒庄开始通力合作，推广这个葡萄品种。 此后，这款葡萄酒获得意大利法定保护产区(Doc)的认证，科学研究也证明法沃里达是维蒙蒂诺的克隆。

这是唯一种植在远离大海的地方的“维蒙蒂诺”。

法乐 Fallegro

FALLEGRO
LANGHE
Denominazione di Origine Controllata
FAVORITA

葡萄品种：100% 法沃里达
葡萄采收期：9月
村庄：蒙蒂切洛达尔巴村
浸渍：部分浸皮
陈酿：最初为酒泥陈酿“sur lie”，然后在装瓶前在不锈钢中熟成5-6个月
苹果乳酸发酵：10%

每个地块的葡萄分别进行酿造。 酒精发酵后，进一步分级，然后逐渐混酿调配。 在不锈钢中放置大约4个月的时间后装瓶。通常再经瓶储几个月后上市。

Roero Arneis, Da Batiè 和 San Ponzio 葡萄酒

ROERO ARNEIS DOCG
葡萄品种：100% 阿内斯
葡萄采收期：9月
浸渍：无浸渍
陈酿：装瓶前酒泥陈酿5个月
苹乳发酵：无

缓慢地对葡萄串压榨，葡萄醪必须在温控下发酵。不进行苹果乳酸发酵以保持尽可能多的新鲜度。 在短暂的酒泥陈酿中，经常搅拌酒泥。

DA BATIE LANGHE NEBBIOLO DOC
葡萄品种：100% 内比奥洛
葡萄采收期：10月
村庄：蒙蒂切洛达尔巴村
浸渍：在不锈钢罐中进行10至15天浸渍
陈酿：在不锈钢罐中进行

在不锈钢罐中陈酿约12个月后，进行这款达巴蒂(Da Batiè)葡萄酒的装瓶，在上市发售前葡萄酒通常还需瓶储几个月。

SAN PONZIO NEBBIOLO D'ALBA DOC
葡萄品种：100% 内比奥洛
葡萄采收期：10月
村庄：蒙蒂切洛达尔巴村
葡萄园：San Ponzio
浸渍：在不锈钢罐中进行10至15天浸渍
陈酿：在3500升大橡木桶中进行
橡木桶陈酿时间：18个月

San Ponzio葡萄园通常被分为3个子区。葡萄分别采收、破碎并在小不锈钢罐中独立进行发酵。 陈年在一个3500升大橡木桶中进行。

品鉴笔记
Tasting notes

嘉瑞多酒园
Tenuta Garetto

嘉瑞多酒园 (Tenuta Garetto) 在2017年被加利亚多家族购入。酒园以出产优质的巴贝拉(Barbera)葡萄酒闻名。酒庄地理位置优越，位于阿利亚诺泰尔梅(Agliano Terme)村，是尼扎法定控制保障产区(Nizza DOCG)的核心地带。

酒园以种植于1935年到1950年期间的老藤为核心，也受益于近年来升级的葡萄园。葡萄酒酿造在葡萄园旁边的酒窖进行。

阿斯提蒙费拉托
Monferrato Astigiano

阿斯提蒙费拉托是一片甜美、阳光明媚、充满活力的土地。 阿利亚诺泰尔梅一直被称为“巴贝拉村(Village of Barbera)”。它属于新生的 Nizza DOCG的一部分，其特点是拥有沙质泥灰土壤，可以酿造强劲而诱人的葡萄酒，并具有超常的陈年能力。

尼扎 (Nizza) Favà和Dethona

FAVA NIZZA DOCG
葡萄品种：100% 巴贝拉
葡萄采收期：9月底
村庄：阿利亚诺泰尔梅村
浸渍：在不锈钢罐中和水泥罐中进行约10天
浸渍陈酿：在水泥罐和橡木桶中陈年
橡木桶陈年：大约12个月

酒园最好的葡萄果实被采收到附近的酒窖，在采收后的几个小时内破碎。发酵后, Favà在水泥罐和橡木桶中陈年，装瓶后继续瓶储数月才向市场发售。

DERTHONA COLLI TORTONESI DOC
SPRING 2023 23年春季首发
葡萄品种：100% 提莫拉索
葡萄采收期：9月
村庄：Montemarzino
浸渍：装瓶前在不锈钢罐中进行约10个月的酒泥陈酿

整串葡萄被压榨，在酵母上停留了很长时间后，在瓶中静置了大约8-9个月才被发售。它的矿物质来自于Montemarzino村的独特地形，岩石和部分罕见的 "zebedassi "大理石。结构和新鲜度的结合。

超级阿斯提巴贝拉 和Rosina 阿斯提巴贝拉

村庄：阿利亚诺泰尔梅村
葡萄品种：100% 巴贝拉 (Barbera)葡萄采收期：10月
浸渍：在不锈钢罐中和水泥罐中进行10-15天浸渍
陈酿：在大橡木桶中陈酿一年后转入水泥罐中继续陈年
此款超级阿斯提巴贝拉(Barbera d'A- sti Superiore)仅采用酒园的老藤中采收的葡萄酿造。在发酵浸渍完成后在橡木桶中陈年一年。之后再在水泥罐中继续熟化，在正式向市场发售前还要进行几个月的瓶储。它有着深邃的颜色的令人惊艳的淡咸风味，口感多汁而绵长。

葡萄品种：100% 巴贝拉 (Barbera)
葡萄采收期：9月底
村庄：主要为阿利亚诺泰尔梅村
浸渍：在不锈钢罐中进行6-7天浸渍
陈酿：在不锈钢罐中陈酿

罗西纳(Rosina)的酒精发酵和苹乳发酵都在不锈钢罐中进行。 浸渍的目的是要保存果味和清爽的特征。在发布上市前，葡萄酒在瓶中继续熟化几个月。

格丽尼奥里诺 Giassà, 阿斯提莫斯卡托 Moscato d’Asti

葡萄品种：100%格丽尼奥里诺
葡萄采收期：9月初
村庄：阿利亚诺泰尔梅村
浸渍：在不锈钢罐中进行约2天浸渍陈酿：在不锈钢罐中陈年

酒园拥有一个古老的格丽尼奥里诺克隆品种，酿造出特别精致的葡萄酒。因 此，葡萄酒酿造的重点在于风味的保留和突出清爽的感官特点。

葡萄品种：100% 莫斯卡托
葡萄采收期：8月下旬
村庄：Mango和Cossano Belbo
浸渍：无
熟成：在不锈钢罐中

莫斯卡托葡萄完全由手工种植。压榨后，果汁被储存在低温下。发酵过程极其缓慢，直到达到5%的酒精含量。

CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE. N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013

CONSORZIO DI TUTELA
BAROLO
BARBARESCO
ALBA LANGHE E DOGLIANI

联系方式

Contact

佳力雅多酒庄 Poderi Gianni
Gagliardo Serra dei Turchi 88
12064 La Morra CN – Italy
电话: +39 017350829
邮箱: gagliardo@gagliardo.it
www.gagliardo.it

李娟
品牌大使&客户经理
电子邮件: china@gagliardo.it
手机 13928872525