



ACCADEMIA
DEL
BAROLO

Podere 
Gianni Gagliardo
義大利 吉亞尼 格力亞朵 酒莊

Gianni Gagliardo

1847年

Colla家族自19世紀中期起，在Piedmont著名葡萄產區Monferrato與Langa間的Santo Stefano Belbo栽種葡萄。一開始，家族致力於栽培Moscato葡萄。世代交替後，Colla家族移居到Diano d'Alba，這裡的山丘能栽種出品質最完美的Dolcetto葡萄。

1961年

Paolo Colla先生以極大的熱情釀製Dolcetto葡萄，但他仍然夢想能釀造出理想的Barolo酒款。直到1961年，Colla家族買下一塊位於La Morra的農地，他才終於開始嘗試釀製Barolo酒款。Paolo Colla先生所釀製的Barolo酒款，精緻並擁有窖藏潛力，在當時的葡萄酒展覽會中大放異彩。

1972年

1972年，Paolo Colla先生唯一的女兒，Marivanna Colla小姐，嫁給一位來自Roero的青年，這位青年便是Gianni Gagliardo先生。年輕時的Gianni Gagliardo先生充滿雄心壯志，卻滴酒不沾，Paolo Colla先生以慈父般的耐心將他的熱情引導至葡萄酒。

1974年

經過妻子釀酒家族的洗禮後，Gianni Gagliardo先生不斷苦學精進，使酒廠的葡萄酒品質有顯著的提升，除了Paolo Colla先生所釀造的傳統Barolo酒款，Gianni Gagliardo先生也釀造了只有在他的家鄉Roero才能釀製的酒款。

1970年代早期，是一個光輝的歲月，這得歸功於一些偉大釀酒師的驚人直覺，他們在砂土的土壤嘗試種植釀造白葡萄酒的果實，發現在此地種植的Ameis葡萄擁有驚人的美味。這也啟發了Gianni Gagliardo先生，以當時面臨絕種的另一個白葡萄品種 - Favorita葡萄，來釀製新酒款。

1978年 1981年

Colla家族從未停止栽種Moscato葡萄，相反的，家族還成立了一個完全獨立的新酒廠 - Villa M來釀造Moscato酒款，同時也在Barolo地區開始種植Moscato葡萄。

1986年

Paolo Colla酒廠更名為Gianni Gagliardo酒廠，並以「一個摘下的舞會面具」做為新品牌Logo，代表酒廠所生產的葡萄酒能讓人們脫下偽裝的面具，真誠地交流。就如拉丁名言「In Vino Veritas. (酒中有真理)」



1988年

1980年代末期，酒廠引進了新釀酒方式。事實上Piedmont地區開始使用法國橡木桶是非常近期的事情。Gianni Gagliardo先生決定採用另一個方案，使用較新的大型橡木桶(500公升和700公升)來試驗新的釀酒方法。





1990年

1990年代早期，酒廠使用Favorita葡萄進行實驗，並在葡萄園中增加其種植面積。Gianni Gagliardo先生的第二個兒子也在此時加入了酒廠生意的經營，並在1988年時接管家業。

1998年

Gianni Gagliardo先生的長子Stefano取得釀酒學位後也加入酒廠的經營，新世代承襲著祖輩的釀酒哲學，秉持著熱情，大膽地嘗試新的想法。1990年代末期，酒廠開始投資Barolo地區的葡萄園。

2003年

2003年開始，酒廠更加注重於葡萄園的風土，不同區塊的葡萄園有著完全不同的特性，我們必須知道葡萄園的哪一個區域，能產出最好品質的葡萄，並用最好的方法養護土地。

2013年 2014年

經過十年的測試，兩款Cru等級的酒款，Lazzarito Vigna Preve 2013年份和 Barolo Castelletto 2013年份，率先公開上市。我們再次使用大型橡木桶進行釀酒，並根據每塊葡萄園的特性，選擇不同的發酵桶。

2017年

2017年7月，家族買下了位於Agliano Terme，佔地約10公頃的Tenuta Garetto葡萄園。這塊葡萄園位於優質Barbera產區的心臟地帶，最近剛被升級為Nizza DOCG。

LANGHE 地區 重要葡萄品種

朵且托(Dolcetto)



朵且托葡萄是義大利北部的三大葡萄品種之一。Dolcetto的意思是"微甜"，反應了葡萄本身具有的果味特性，它對土壤及氣候條件非常敏感，是皮蒙特地區三大主要紅葡萄品種之中最早熟的一種，比巴貝拉葡萄早兩周收成，比內比歐露葡萄早四周收成。

遇到不合適的氣候條件時，葡萄果實會在完全成熟前落地，也容易受菌類疾病的影響。朵且托葡萄的樹葉小，呈五邊形，通常有五片葉子，圓錐形的長串葡萄會支撐着深藍帶紫羅蘭色的葡萄串，單寧適中、色澤鮮艷、明亮，帶著些許杏仁香味。

巴貝拉(Barbera)

巴貝拉葡萄是義大利種植面積第三大的黑葡萄，僅次於Sangiovese、Montepulciano葡萄；也是皮蒙特地區種植面積最廣泛的葡萄品種，超過60%的巴貝拉葡萄來自皮蒙特地區。

巴貝拉葡萄能夠隨著釀酒技巧展現出不同的迷人風格，有著濃厚的色澤，新鮮、明亮的櫻桃風味，單寧較低，相對來說是比較柔順、甜美的紅葡萄酒。



內比歐露(Nebbiolo)

內比歐露源自義大利文，nebbia，代表霧的意思，是因為內比歐露葡萄開花時，會在表皮形成粉狀的天然蠟(Pruina)，就如同霧一般。

內比歐露葡萄對於土質非常挑剔，發芽較早卻擁有非常長的成熟期，所釀造出的酒款富有濃郁、多層次的香氣，單寧厚重並有著良好的酸度，風味則以櫻桃、焦油、甘草、玫瑰為主，具有強大的陳年潛力，少則2~3年，多可長達8~10年，被稱為「義大利葡萄酒之王」。

FALLEGRO

Gianni Gagliardo



IGW-G101



FALLEGRO LANGHE DOC 法耶格羅 法沃里達 DOC 白葡萄酒

產區分級 | Langhe DOC
品 種 | 100% Favorita(Vermentino)
村 莊 | Monticello d'Alba

陳年
裝瓶前與酒渣(lees)於不鏽鋼槽中熟成4個月。

釀造資訊
不同地塊的葡萄分開釀造成酒液後，才進行分級與混釀。
於不鏽鋼槽中熟成4個月，裝瓶後窖藏數月才上市。

品飲筆記
新鮮的花香四溢，酒體中等，集中的莓果風味豐富而迷人。

建議搭配
適合做餐前開胃酒，搭配白色魚肉料理。

得獎紀錄
2018 James Suckling – 91 points (17)

法沃里達(Favorita)葡萄品種介紹

1990年，吉亞尼 格力亞朵 酒莊與Turin大學合作，開墾了專屬的研究用Favorita葡萄園，並發行史上第一個關於Favorita葡萄的研究報告-"Favorita Nice to Meet You"。

Gagliardo先生所創立的協會 - "Associazione Produttori Favorita del Roero"團結了許多酒商，促使Langhe地區得到DOC產區的認證。而後，科學家證實了Favorita葡萄與Vermentino葡萄是同一個品種，「法耶格羅 法沃里達白酒」也成為唯一一款遠離溫暖地中海海岸區釀造的Vermentino白葡萄酒。

IGR-G102



PAULIN DOLCETTO D'ALBA DOC 波林 阿爾巴 朵且托 DOC 紅酒

產區分級 | Dolcetto d'Alba DOC
品 種 | 100% Dolcetto
村 莊 | Monforte d'Alba

陳年
於不鏽鋼槽中熟成。

釀造資訊
於不鏽鋼槽中泡皮10天，並在不鏽鋼槽內熟成約6個月，裝瓶後窖藏數月才上市。

品飲筆記
明亮、多汁的黑色莓果、藍莓與巧克力風味。整體和諧、迷人，尾韻綿延不絕。

建議搭配
豬肉料理。

得獎紀錄
2013 Vinibuoni d'Italia - Corone (11)
2011 Vinibuoni d'Italia - Golden Star (09)

Paulin Dolcetto d'Alba 小故事

這款酒是為了紀念吉亞尼 格力亞朵酒莊，第一任莊主兼總釀酒師 - 保羅先生(Mr. Paolo)所釀製的。

保羅先生在皮蒙特當地是非常知名的朵且托葡萄愛好者，他奉獻畢生精力，只為釀造出能夠忠實表現北義皮蒙特阿爾巴地區風土特色的朵且托葡萄酒。阿爾巴當地人都知道這位鍾愛朵且托葡萄的狂熱份子，Paulin則是大家平日稱呼他的暱稱。

2012年，酒莊總經理 - Stefano先生將其所釀造的朵且托紅酒，全部冠上了外公 - 保羅先生的小名"Paulin"，期許自己能夠延續外公對這款酒的詮釋，持續釀造出最經典的阿爾巴朵且托紅酒。

禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障



禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障





IGR-GG202

LA MATTA BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE 拉瑪它 阿爾巴 巴貝拉 DOC 紅酒

產區分級 | Barbera d'Alba DOC Superiore
品 種 | 100% Barbera
葡 萄 園 | Monforte、Monticello d'Alba

陳年

於不鏽鋼槽與橡木桶中熟成約18個月。

釀造資訊

葡萄來自Monforte和Monticello d'Alba葡萄園中，
兩個特性截然不同，卻能完美互補的葡萄園中最好的地塊。
於不鏽鋼槽中泡皮約10天、進行發酵，
混釀後，酒液於大橡木桶中澄清。

品飲筆記

深寶石紅色色澤，
強烈複雜帶有甜潤香料及果香芬芳，口感清新柔順。

建議搭配

鴨肉、鵝肉等禽類料理。

得獎紀錄

2018 James Suckling - 92points (16)
2015 James Suckling - 90 points (13)
2010 Wine & Spirit Magazine - 92 points (06)



IGR-G201

DA BATIE LANGHE NEBBIOLO DOC 答巴緹耶 朗給 內比歐露 DOC 紅酒

產區分級 | Langhe Nebbiolo DOC
品 種 | 100% Nebbiolo
村 莊 | Monticello d'Alba

陳年

於不鏽鋼槽熟成。

釀造資訊

於不鏽鋼槽中泡皮10~15天，
酒液在不鏽鋼槽中熟成約12個月後裝瓶，
之後瓶陳數月直到上市。

品飲筆記

內比歐露葡萄所釀造的紅酒通常都帶有紅皮水果的果味，
混著花卉的芳香，與草莓、玫瑰、焦油等香氣。
內比歐露是義大利最普遍且重要的品種，
但為了展現各個產區的特色，需要許多技巧。

建議搭配

羊肉料理。



禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障

禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障



IGR-GG106

SAN PONZIO NEBBIOLO D'ALBA DOC SUPERIORE 聖帕吉歐 阿爾巴 內比歐露 DOC 紅酒

產區分級 | Nebbiolo d'Alba DOC Superiore
品 種 | 100% Nebbiolo
村 莊 | Monticello d'Alba
葡 萄 園 | San Ponzio

陳年

於單一大橡木桶(3,500公升)中熟成約21個月。

釀造資訊

San Ponzio葡萄園依照不同的特性分成最精華的三個地塊，
每個地塊的葡萄分別於小不鏽鋼槽中進行破皮與發酵；
泡皮也於不鏽鋼槽中進行，時間約10~15天。
之後酒液在單一大橡木桶(3,500公升)熟成。

品飲筆記

色澤明亮，充盈著草莓與蔓越莓的水果香氣。
酒體飽滿，口感絲滑圓潤且散發著迷人的水果氣息。
以清新多汁的水果風味為主調的佳釀，香氣四溢，
展現出櫻桃、蔓越莓、煙燻與焦油等香氣，
交織出結構良好的尾韻，豐富香氣使此款酒年輕就即可飲用。

建議搭配

羊肉料理。

得獎紀錄

2018 James Suckling - 90 points (15)
2015 James Suckling - 90 points (12)



IGR-GG105

GIANNI GAGLIARDO BAROLO DOCG 吉亞尼 格力亞朵 巴羅洛 DOCG 紅酒

產區分級 | Barolo DOCG
陳年等級 | 100% Nebbiolo
葡 萄 園 | La Morra, Monforte,
Serralunga d'Alba, Barolo

陳年

酒液在舊橡木桶中熟成6個月，
之後於大橡木桶(3,500公升)中繼續熟成，桶陳時間一共約33個月。

釀造資訊

根據不同年份的特性，於不鏽鋼槽中泡皮10~15天。
來自不同地塊的葡萄分開採收、破皮與發酵。
年輕的酒液在舊的小橡木桶中熟成，直到春天。
酒液混調後轉移至大橡木桶內進行熟成。

品飲筆記

紅寶石色澤帶些許橘色酒緣。
香氣濃郁宜人，有乾燥玫瑰的氣息，還有年輕葡萄園特有的水果風味。
酒體飽滿，單寧輕盈悠長，在不同階段中感受到的風味各有不同。

建議搭配

適合搭配紅肉與燉煮料理，搭配魚類也是一種非常有趣的組合。

得獎紀錄

2018 James Suckling - 92 points (14)
2017 James Suckling - 93 points (13)
2017 Wine Spectator - 92 points (13)
2016 Wine Spectator - 91 points (12)
2016 James Suckling - 92 points (12)
2015 Decanter World Wine Awards - Gold (10)
2015 James Suckling - 94 points (11)
2015 Wine Spectator - 90 points (11)



禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障

禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障



IGR-GG107

BAROLO CASTELLETTO DOCG 巴羅洛 Castelletto Cru 單一村莊 DOCG 紅酒

產區分級 | Barolo DOCG
品 種 | 100% Nebbiolo
村 莊 | Monforte d'Alba
M e G A | Castelletto

陳年

於單一大橡木桶內(2,500公升)陳年。

釀造資訊

只使用位於Monforte d'Alba村莊Castelletto葡萄園的葡萄，此葡萄園面向東方，每天在清晨陽光的沐浴下，俯瞰著峽谷。葡萄經過嚴格的篩選以及破皮後，在不額外加入酵母的情況下，於酒槽內泡皮12~18天並進行發酵。利用重力使發酵後的酒液進入228公升的酒桶進行乳酸發酵。每週攪拌桶內的酒渣，增添酒液的風味直到夏天來臨。之後酒液在2,500公升的大桶內陳年。

品飲筆記

帶有紅色、成熟水果、乾燥花、乾草、巧克力和太妃糖的風味。可愛的草莓、櫻桃水果風味與香料氣息，酒體中等，單寧柔和，尾韻悠長。

建議搭配

適合搭配紅燒肉等各式肉類料理。

得獎紀錄

2018 James Suckling - 93 points (13)



IGR-GG108

BAROLO LAZZARITO DOCG VIGNA PREVE 巴羅洛 Lazzarito Cru 單一村莊 Preve 單一葡萄園 DOCG 紅酒

產區分級 | Barolo DOCG
品 種 | 100% Nebbiolo
村 莊 | Serralunga d'Alba
M e G A | Lazzarito
葡 萄 園 | Preve

陳年

在2,000公升的大橡木桶中熟成約33個月。

釀造資訊

Preve葡萄園每年依據不同地塊的特性細分為3~4區。每一區的葡萄分別在小不鏽鋼槽中進行破皮與發酵。而後，酒液於2,000公升的大橡木桶中熟成。

品飲筆記

石榴石的顏色中伴隨淡橘色的色澤。繁複的香氣伴隨濃郁的甜辛香料氣息。酒體飽滿，單寧細緻、輕盈。

建議搭配

適合搭配紅燒肉等各式肉類料理。

得獎紀錄

2018 James Suckling - 94 points (14)
2017 James Suckling - 96 points (13)
2016 Wine Spectator - 93 points (12)
2015 Wine & Spirits Magazine - 91 points (11)
2015 Wine & Spirits Magazine - 90 points (10)
2015 Wine Spectator - 92 points (11)
2014 Wine Spectator - 92 points (10)
2013 Wine Spectator - 93 points (07)
2004 Wine Spectator - 91 points (00)



禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障



禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障



villa
M
dal 1978

IGW-M101

VILLA M BIANCO 甜蜜生活 蜜思嘉白葡萄酒

產 區 | Piedmont, Monferrato
品 種 | Moscato

酒款介紹

為了保持水果天然風味, Villa M蜜思嘉白葡萄酒由人工採收, 且立刻運送至酒窖榨汁, 隨後短暫泡皮, 並靜置於低溫冷藏的酒窖中, 於16-18°C的環境下低溫發酵, 以維持葡萄中新鮮的果味, 當酒度達到5%時, 藉由無菌過濾(sterile filtering)的方式濾出酵母, 停止發酵過程。

品試摘要

酒精含量僅有5%, 殘糖量皆來自於葡萄。
大自然與人類的合作, 成就VILLA M白葡萄酒的絕佳清新氣息。

奔放香氣使人回想起蜜思嘉葡萄的風味,
從中發展出花香、洋槐蜂蜜、鼠尾草等複雜多樣的氣息。
新鮮和芳香平衡了酒的甜度。

建議搭配

與新鮮水果搭配, 如草莓就相當完美。
香甜可口的小點和鵝肝搭配也能產生絕妙的新滋味。



villa
M
dal 1978

IGR-M101

VILLA M ROSSO 甜蜜生活 布凱多紅酒

產 區 | Piedmont, Monferrato
品 種 | Brachetto

酒款介紹

為了保持水果天然風味, Villa M布凱多黑葡萄酒由人工採收, 且立刻運送至酒窖榨汁, 隨後短暫泡皮, 並靜置於低溫冷藏的酒窖中, 為保持葡萄中的新鮮果味, 此款酒於16-18°C的環境下低溫發酵, 當酒精濃度達到5%時, 藉由無菌過濾(sterile filtering)的方式停止發酵過程。

品試摘要

奔放的香氣使人回想起布凱多葡萄的新鮮風味,
伴隨草莓等微妙的紅色水果香氣,
並從中發展出花香、玫瑰香和些許香料氣息。
新鮮和芳香平衡了酒的甜度。

建議搭配

適合各種社交場合, 可作開胃酒、餐後酒或於泳池畔飲用。
此酒款也非常適合搭配水蜜桃等新鮮水果。
無論與甜點或鹹點都能有耐人尋味的結合。



禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障

禁止酒駕



酒後不開車 安全有保障



Gianni Gagliardo 葡萄園

IGW-GD3

DOLCE 3 MOSCATO 蜜思嘉甜白酒

產 區 | Piedmont
品 種 | 100% Moscato

酒款介紹

DOLCE 3 MOSCATO以手工摘採的葡萄釀造，採收後以最快的速度送往酒窖立即壓榨。浸泡時間非常短暫，酒液在自然環境冷溫澄清，然後放置於冷藏室中以低溫保存直到裝瓶。經過幾個禮拜或幾個月，依據需求，在攝氏16到18度之間開始進行發酵，直到酒精濃度達到目標值，最後以無菌裝瓶完成釀造。

品試摘要

DOLCE 3是一款酒精濃度非常低的酒，僅有3%，由於有自然的甜味，與其說是酒，似乎更接近葡萄汁；突出獨特的香氣讓人想起蜜思嘉葡萄的花朵與果實芬芳。口感柔順精緻。

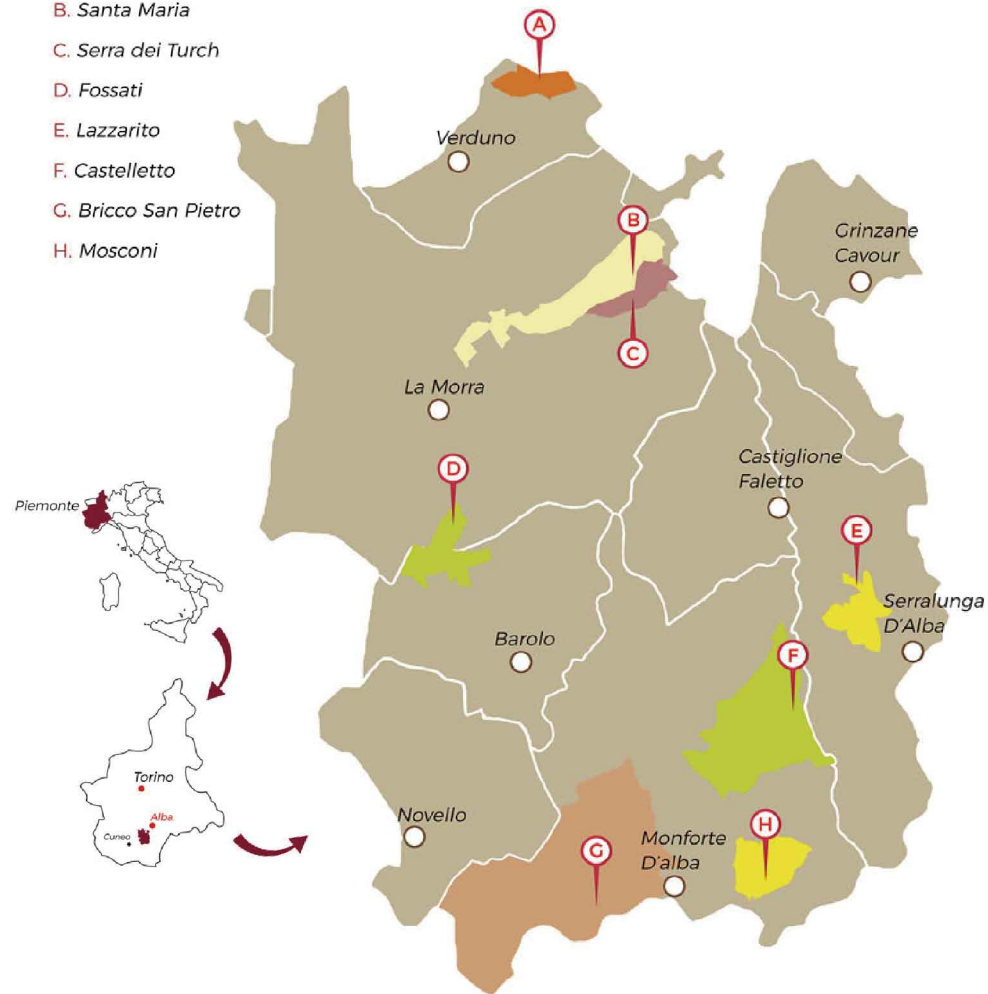
建議搭配

非常適合作為開胃酒、甜點，是派對場合的良伴，也很適合單獨飲用。



OUR CRU

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



禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障

禁止酒駕  酒後不開車 安全有保障

