



CONTE ZARDI

IL SAPIENTE  
*Sangiovese*  
2015





*Sangiovese*

CAVEJA

2014



Romagna（罗马涅）种植面积如此广大的葡萄园，可以一直追溯到古罗马时代，在Forum Cornelii 建立之际，也就是现今的Imola伊莫拉，所有其周边地区都被用于农业生产。除了生产人民所需的粮食，葡萄的种植实际上占据一个很重要的位置，因为扩展葡萄酒消费也扩展到了一些比较低的社会阶层，它除了饮料，在日常生活中其被用于其它用途，例如止痛药，消毒液，以及献给神灵的祭品。在这种情况下，相较于产品最终的质量，更注重与于产量，事实上当时每公顷的产量高达30000升。

但是在接下来的一段时间里，葡萄酒的地位陷入了困境，在此期间，它被各种替代品取代，然而在中世纪的酒就很快又了流行起来 - 再次成为了农村人日常生活中常见的饮料 - 这主要得益于其被赋予了礼仪的意义。更准确的来说，由于中世纪早期的教会阶层 - 在罗马涅有着很高的威望 - 他们大大促进了在葡萄种植产业的和传播：有许多法规措施都旨在鼓励当时的人们扩展葡萄园，甚至为那些酿酒和栽培葡萄园的人们减轻税务负担。虽然不能与中世纪的鼎盛时期相比，但在罗马涅大区葡萄酒产业持续几个世纪以来，一





直在农村日常生活中占有不可或缺的地位，无论修道士招待前来的朝拜者，或是的地方领主收入来源，葡萄都起着重要的作用。此外，在人民的象征文化中，葡萄酒也起着主导作用，在神圣与邪恶之间实现永久的平衡。一个例子是所谓的“Sagre”，这是一个民间的传统节日，地点往往在教堂门前（意大利语的“Sagrato”意为教堂门前的空地就是由此而来），每隔或多或少的时间都会照常举行，人们与圣人一起举行的圣礼，亦或是仅仅为了庆祝丰收，或推广一些本地的产品。在这些场合中，美食占据了非常重要的一席之地，而葡萄酒则往往是这些庆祝活动中不可或缺的重要组成部分。

能够遗留至今，见证这些古老传统的证据不在少数，这些习俗和象征已经成为每个这片土地上的文化记忆的一部分。

Romagna（罗马涅），一片拥有足以令其自豪的独特风格的土地，当然，会继续在其极文化魅力中赋予葡萄酒及其重要的价值。

虽然，关于罗马涅的地理界限的争论已经持续了几百年，而人们对于地域边界的定义从来没有达到一致，它在自己的历史和人民的心中，是有那么一个一致的边界存在的。

历史学家 Lucio Gambi（卢西奥甘比）写道，“罗马涅这个名字，承载的主要是一种心态，一种感觉，一种生活方式”，这种边界并不是根据地图上的一条分割线，而是通过人的生活方式来定义的，比如如果你在那个地方口渴，要喝的，人们给你的不是水，而是葡萄酒。







## IL SAPIENTE

Sangiovese Rubicone I.G.T.

🍷 85% Sangiovese - 15% Syrah

🌱 中壤土

🍷 法国橡木桶陈酿

半甜型

意大利语著名的词典Treccani关于Sapiente（博学）的定义如下：可以指一个人学识渊博，造诣很深，而这些知识不止通过学习获得的，也是通过体验、观察、反思而获得的。

没有什么能比Sapiente本身的定义更直接的解释为什么选择以它来命名这款酒的理由了，作为一款懂得在这广阔的葡萄酒领域占有自己一席之地，懂得以恰到好处的颜色，味道与口感塑造最正宗的Romagna（罗马涅）传统风味：此桑娇维塞的每一个特点，都能够带领品酒师去到那个地理以及精神空间，罗马涅。

与其说是请人品酒，不如说Sapiente是在邀请人踏上一段旅程，一个让自己受其感染，从而领略一场不限制于时间的感官盛宴：这款酒除了唤起人们尝第二口的冲动，也会强烈唤起对美食的渴望，酒菜的互相陪衬，彼此增色，不单单是在感官层面，与此同时，餐与酒的搭配是一种文化，一种具有文明象征的生活方式，唤起罗马涅人们的餐桌上那种活泼，亲切，愉快地喧闹欢乐的氛围。

个性强劲的桑娇维塞，在与少量的带有香料香味的Syrah（西拉）混酿后，为其配餐的选择提供了充足的想象空间，催促人不断尝试与各种不同的家擀面食，烤肉，美味的鱼，冷盘和中度或长期陈年的奶酪搭配。

在不同的温度下所带来的不同美妙风味中，不要错过轻度冰镇后，搭配简单火腿三明治的组合，那将会是在夏日令人难忘的小点心。

## IL SAPIENTE LTD.ED.

Barbera Sangiovese Rubicone I.G.T.

🍷 60% Barbera - 40% Sangiovese

🌱 中壤土

🍷 法国橡木桶陈酿

半甜型

丰盈的果香，加上其宏大的结构，这一Sapiente的新酒型当之无愧称得上是上等佳品。

饱满的酒体充盈着酒精的烈与单宁的柔，两者完美地互相平衡，辅以惊人的清爽口感。同时引起食欲的香料味刺激着品尝者的感官，带你领会这一融合了两大显赫品种的高贵葡萄酒，其丰富的内涵与复杂的层次感。

Sapiente的这一特别版本使Conte Zardi品牌在将罗马涅（Romagna）葡萄酒传统中最好的产品带到国际市场舞台中心的大胆道路上又迈出的一大步，充分显示了其悠久历史的潜力中永不枯竭的生命力。







## CAVEJA

Sangiovese Rubicone I.G.T.

🍇 85% Sangiovese - 15% Malbo Gentile

🌱 中壤土

🍷 法国橡木桶陈酿

半干型

在革命性的现代化科技将机械设备应用到农业发展之前，帮助人们种植的工具主要是牲畜，当时为了将牲畜套在马车上，就需要用到所谓的轭，有时也会安装上辕，可以更好地操控其方向。

最初，是木做的，但不久便被更为坚固的金属所代替：也叫caveja。

尽管是一个相对简陋的器具，往往做工也比较粗糙，但很快caveja成为一种蕴含寓意的装饰元素，在罗马涅农民文化的背景下变成了一个非常重要的个符号。

给这款桑娇维赛区这样一个耐人寻味的命名，绝非偶然：事实上Caveja 能带领品酒师通过感官领略罗马涅的真实纯正的古老历史与传统，并与之相融。

此外，这款浓郁的桑娇维塞（Sangiovese）葡萄酒与另外两个本土的葡萄的邂逅，使其达到了近乎完美的平衡，它们分别是具有丰满酒体与宜人果香的马尔博詹蒂莱（Malbo Gentile），具有宜人的酸度和相当悠长的芳香的圣西米诺（Centesimino）。

最终的结果是一场嗅觉与味觉的盛宴，其中以多汁水果的宜人芳香为主导的香气，搭配胡椒和丁香的淡淡香味。

## IL FASCINOSO

Chardonnay Trebbiano Rubicone I.G.T.

🍇 80% Chardonnay - 20% Trebbiano

🌱 中壤土

🍷 法国橡木桶陈酿

半干型

Chardonnay独有的清爽口感与这支白酒中Trebbiano的丰富芳香，两者相辅相成。

尤其是其以橘子味主导的芳香在入口后在舌尖得到充分的释放，并由悦人的酒精热度以及经过在橡木桶中6个月的陈酿的饱满酒体所加持。

是与菜饭，意大利白酱汁面的不二之选。中度陈年的奶酪也是不错的搭配选择。



## IL RAFFINATO

Sangiovese Rubicone I.G.T.

🍇 100% Albana

🌱 中壤土

🍷 法国橡木桶陈酿

半干型

迷人，高贵，优雅：这款Albana包含并讲述了赋予了它生命力的富饶土地，Romagna（罗马涅）。饱满的金黄色，闻起来有宜人的水果芳香，其多汁杏桃的香气与精致的花香完美融合。

在口感上，浓郁却又爽口和谐，搭配上香料温和而悠长的的芳香使得它更加迷人。建议冰凉饮用，它被认为是一种非常适合意大利烩饭和基于海鲜为主的主食配餐。





CONTE ZARDI



TENUTE D'ITALIA

*Eccellenze Enogastronomiche Italiane*

**Tenute D'Italia**

is a trade mark of **Morini s.r.l.**

Via Buozzi, 6 · 40026 Imola (Bo) Italy  
Ph. +39 0542 641194 · [info@tenuteditalia.com](mailto:info@tenuteditalia.com)  
[www.tenuteditalia.com](http://www.tenuteditalia.com)