

Azienda Gallegati



酒庄简介

Azienda Agricola Gallegati 加莱加蒂精品酒庄位于法恩扎市，地处罗马涅大区的中心，毗邻 Toscana 托斯卡纳大区。其酒庄总面积约 20 公顷，分为丰硕的果树园和美丽迷人的葡萄园，果树园面积约 10 公顷，位于法恩扎市的平原；葡萄园面积大致也为 10 公顷，位于布里希格拉丘陵。葡萄园的土壤为弱碱性石灰质粘土，位于珊瑚丘陵，海拔为 150-200 米，面朝东南

和西南，气候温和，降雨量为 650-800 毫米/年，随着受欢迎程度，种植密度也从 2000 株增为 4000 株/公顷。该区是阳光雨露的天赐黄金地区。酒庄纯生态化，遵循欧盟关于农业环境保护和生活质量标准的相关规定。





酒庄生产高质量的法定产区葡萄酒 (DOC) 和优质法定产区葡萄酒(DOCG),酒体带有鲜明的地中海特征 , 香气美妙 , 口感悠长 , 单宁丰富。酒庄通过最好的酿造技术生产葡萄酒 , 并且限量生产。



Azienda Agricola Gallegati 生产优雅、复杂、浓郁的葡萄酒。红葡萄酒拥有深红宝石色 , 带着浓浓紫色的光泽。香气优雅 , 鲜明的李子和樱桃的香气。白葡萄

酒呈有草黄色，带着金色光泽。复杂和优雅的香味，
香花和青果的香气，柑橘类果香的清新回味。

主人加莱加蒂兄弟（安托尼奥加莱加蒂和凯撒加莱加蒂）毕业于农学院酿造系，对葡萄酒酿造有强烈而浓厚的兴趣，继承家族酒庄之后一直致力于酿造行业，享受生活且热情好客，酒庄还开设了供给参观旅游或葡萄酒爱好者的套房，可俯瞰整个葡萄园，房间别致典雅，非常有爱

葡萄酒中的殊荣

2012—2013 年

三杯奖—美酒意大利 2013---唯一媒体殊荣奖

Regina di cuori 2009

卓越评论文---情浓艾米利亚罗马涅---AIS 地区精选

2012 至 2013

Regina di Cuori 2009

2011---2012 年

卓越评论文---情浓艾米利亚罗马涅---AIS 地区精选

2011 至 2012

Corallo Blu 2008

2010---2011 年

至尊红酒—慢食美酒 2011

Corallo Nero 2007

殊荣奖---慢食美酒 2011

Riconoscimento alla Cantina Gallegati

殊荣奖---慢食美酒 2011---意大利年度杰出 100---美

酒佳肴 2011

Corallo Nero 2006

卓越评论文---情浓艾米利亚罗马涅---AIS 地区精选

2010 至 2011

Corallo Blu 2007.

2009---2010 年

三杯奖 --- 美酒意大利 2012---唯一媒体殊荣奖

Corallo Nero 2006

年度酒庄突出成就奖---美酒意大利 2010---唯一媒体
殊荣奖

Gallegati 酒庄

2008---2009 年

卓越评论文---情浓艾米利亚罗马涅---AIS 地区精选

2008 至 2009

Corallo Blu 2005

2007---2008 年

卓越评论文---情浓艾米利亚罗马涅---AIS 地区精选

2007 至 2008

Corallo Nero 2004

2005---2006 年

卓越评论文---情浓艾米利亚罗马涅---AIS 地区精选

2005 至 2006

Corallo Nero 2003

至尊特酿

浸淫在地中海风土中成长的葡萄通过特殊工艺酿制出骨架感独特，复杂而优雅，回味悠长的佳酿。

红葡萄酒呈美丽的深红宝石色以及优雅沉静的紫红色，骨架明显，香气细致有层次，明显的李子及樱桃的芬芳。

白葡萄酒呈纯净的草黄色和金黄色，精致而复杂的香气，明显的花香和绿色柑橘类水果的清新香味。

“Corallo Nero”

Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Doc



类型：干红

产区：Brisighella 山脚

葡萄品种：桑娇维赛 100% (sangiovese)

酿造工艺：精选葡萄颗粒进行传统红葡萄酒酿制法，
浸渍发酵 18 至 20 天.结束发酵后在优质法国橡木桶中

陈酿 14 个月。

酒精度：14.5%

感官特征：视觉--呈现深红宝石色泽。气味--醇厚复杂，

带有明显的櫻桃李子成熟香气以及烟草和香料气息。

口感--酒体浑厚，有结构感。能够立刻感受到个性鲜

明但细致优雅的单宁，有伸展性的余味在口腔后部留

下悠长回味感。单宁强劲味道持久且尾香细腻，酒体

肉之感强，拥有非常杰出而典型的桑娇维赛特性。

推荐搭配：头盘带有 ragu 的菜式，烤肉，辣味的奶酪。

饮用温度：20-22 度

“Corallo Bianco”

Colli di Faenza Bianco Doc



类型：干白

产区：Brisighella 山脚

葡萄品种：60%霞多丽 40%皮诺莱托

酿造工艺：精选葡萄粒轻柔取汁，在优质法国橡木桶

和瓶中进行陈酿，次年春季装瓶。

酒精度：14.5%

感官特征：视觉--呈现深稻草黄和金黄色。气味--细致而复杂，明显的白色花朵香气。口感--鲜明且饶有滋味，丰富的矿物味和清爽的口感。

推荐搭配：头盘，可搭配汤食。海鲜类，甲壳类，以及蔬菜馅饼。

饮用温度：10-12 度

“Corallo Blu”

Colli di Faenza Rosso Riserva Doc



类型：干红

产区：Brisighella 山脚

葡萄品种：45%美乐 45%赤霞珠 10%桑娇维赛

酿造工艺：精选葡萄粒压榨，控温 28-29 度浸渍发酵 15 至 20 天，发酵完毕后在优质法国橡木桶中陈酿 14 个月。初夏时装瓶。

酒精度：14.5%

感官特征：视觉--深红色，色深且清澈。气味--醇厚复杂，明显的红色水果香气以及甜香料和烟草气息。口感--轻柔包裹整个口腔，迷人的结构感和集中性。适合微熟时饮用，单宁独特而圆润，尾香非常细致。有陈酿和收藏价值。

推荐搭配：头盘带有 ragu 的菜式，烤肉，辣味的奶酪。

饮用温度：20-22 度

“Regina di Cuori”

Albana di Romagna tipo Passito e tipo Passito

Riserva Docg



类型：甜白

产区：Brisighella 山脚

葡萄品种：100%阿尔巴纳（Albana）

酿造工艺：每年 11 月将留在葡萄枝上自然风干的葡

萄轻柔取汁，在法国橡木桶中发酵陈酿。

酒精度：13%

感官特征：视觉--呈现琥珀色，色泽鲜艳灿烂。气味--浓郁而复杂，带有明显的干无花果，青枣，杏和香料的香气。口感--迷人的结构感，平衡的残糖量以及清新的口感。成熟蜜饯果香和焦糖的碰撞，既可以马上饮用，也可以存放 4-5 年。

推荐搭配：爽口的奶酪，甜品，糕饼，甜食，沙律。

饮用温度：10-12 度