BASSOLI

饮 酒 的 艺 术

历史

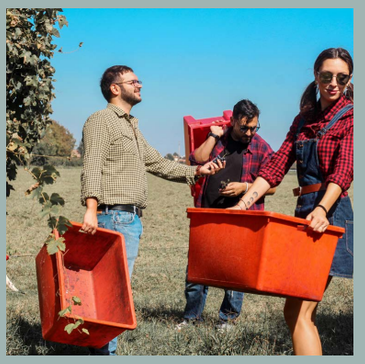
我们酒庄位于意大利西北地区的Carpi城市，一座与乡村毗邻的城市，成立于1922。
葡萄在手工采收之后，转到木桶中陈酿。我们对酿酒的热爱由父亲传给儿子，我们相信通过照顾自

己的遗产，能够保护周围自然环境，与此同时新制造技术有助于保护我们多年积累的知识和传统。
每年我们耐心等待这片土地生长的果实，以获得含有历史意义和价值的葡萄酒。

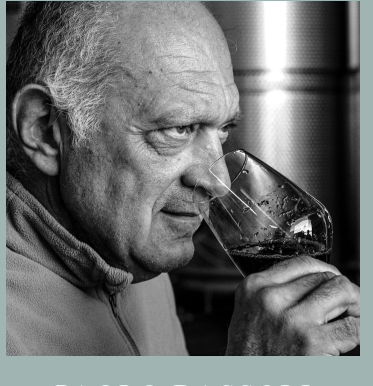
方法

我们的传统已经成为了我们企业的基本原则。即使Bassoli家庭不断变大，我们对葡萄酒的热爱与信念古今一辙。继2012年艾米利亚（Emilia）地震后，我们企业的新管理团队决定在酒庄采用新高科技设备替换旧设备，而且使这些新设备能够适应我们的传统酿酒法：我们酿酒师多年丰富经验代表酒庄的自豪和成就。如今我们酒庄想创造新的传统传给后代，使我们家族更加紧密地联系在一起。

我们的传统已经成为了我们企业的基本原则 。



RICCARDO BASSOLI



PAOLO BASSOLI

ALESSANDRO BASSOLI

VINCENZO VERNOCCHI

BRUT ROSSO

起泡葡萄酒红
感官指标：这款葡萄酒的特点为强度和清新香气：低温浸皮以及温度控制发酵。这款呈深红
色泡沫及具有宜人的香气。
特点
外观：宝石红色中透出紫罗兰色光泽。
口感：这款葡萄酒口感相当简单，与大多数红酒相比更甜，中毒酒体.
配餐建议：能与艾艾米利亚-罗马涅地道的菜完美搭配，例如猪脚肠或 猪肉肠，也能用做意
式烩饭或者兰布鲁斯科酱意大利面。
酒精含量：11%
葡萄：Grasparossa DOP（撒拉米诺-格拉斯巴罗莎，级别：地区餐酒）
饮用温
度：8°-10°
瓶：750 ML
规格：一箱6瓶

起泡葡萄酒红
感官指标：精选葡萄进行压榨和短时浸皮，此后葡萄汁进行温度控制发酵；第二次给予了葡
萄酒的独特气泡。
特点
外观：活泼红色中透出紫罗兰色光泽。
口感：这款葡萄酒轻盈、协调、平衡良好而柔和，具有果味。
配餐建议：兰布鲁斯科葡萄酒适合任何场合，这款直接、爽快、易饮及容易享受葡萄酒能与
意大利手工面，例如意大利饺子、宽面或红肉完美搭配。
酒精含量：11%
葡萄：Salamino-Grasparossa IGT（撒拉米诺-索巴拉，级别：地区餐酒）
饮用温度：8°-10°
瓶：750 ML
规格：一箱6瓶

NERO + NERO

起泡葡萄酒红
感官指标：手工摘取和精选葡萄经过软压榨，此后葡萄汁引入到温度控制发酵罐中进行发
酵；此后进行查马法，而不用在瓶中进行第二次发酵。
特点
外观：粉红色，带着浓郁浆果和鲜花香味。
口感：这款清新葡萄酒结构良好，余味持久，气泡稍柔和。
配餐建议：能与不同种类的菜搭配，最适合搭配肉菜、蔬菜和有多色彩的才，例如意大利玉
米面。
酒精含量：11%
葡萄：Sorbara DOP（索巴拉，级别：原产地保护标签酒）
饮用温度：8°-10°
瓶：750 ML
规格：一箱6瓶

MANFREINA

白起泡酒
生产和特点：这款气泡葡萄酒是精选百分之百黑皮诺葡萄酿造而成的白葡萄酒。葡萄压榨后，葡萄汁放在灭菌器中温度下降到10°，此后通过查马法在葡萄汁内注入酵母。葡萄酒在罐中定期进行微氧化过程，以避免还原反应。温度得到了持续的监控，使葡萄酒具有浓郁和果香气味，细腻泡沫。
感观分析
外观：澄清、白纸色泽，具有细腻泡沫。
口感：这款浓郁葡萄酒入口清爽宜人、干型及柔和；具有柑橘、浆果和热带水果气味。
配餐建议：可以作为开胃酒来享用，也可以和优雅精致开胃菜、鱼肉和凉拌蔬菜进行搭配。这款葡萄酒适合6°C饮用，其不尽相同的口感能带给您无限的愉悦。这款葡萄酒是朋友聚会的最佳选择。
酒精含量：11.5 %
葡萄：Pinot Bianco , Chardonnay (灰皮诺)
饮用温度：6 – 10 C
瓶：750 ml
规格：一箱6瓶...

BLANC DE BLANCS

CIACARON

起泡葡萄酒红

感官指标：我们采用最佳的方法酿造这款葡萄酒；低温浸皮以及温度控制发酵给这款葡萄酒

独特强度和清新香气。

特点 外观：酒体呈深红色带着紫色反射光泽。

口感：提神的酸度和小水珠充实这款有果味的葡萄酒。

配餐建议：这款酒适合搭配意大利传统菜肴，例如例如意大利肉酱千层面、煮熟肉、猪脚

肠、猪肉肠和腌制的猪肉。

酒精含量：11%

葡萄：Grasparossa dop （撒拉米诺-格拉斯巴罗莎，级别：地区餐酒）

饮用温度：8°-10°

瓶：750 ML

规格：6瓶一箱

BRUT ROSE'

起泡葡萄酒红

感官指标：这款葡萄酒经过低温浸皮以及温度控制发酵。其鲜明的特点为活泼时短的气泡。

特点

外观：明亮、强烈的红色

口感：这款酒有活泼和甜味的果香，口感饱满，而不浓烈。

配餐建议：能和传统的意大利菜，例如意大利肉酱千层面、煮熟肉、猪脚肠、猪肉肠和腌制

的猪肉完美搭配。

酒精含量：11%

葡萄：Salamino Sorbara dop （撒拉米诺-索巴拉，级别：地区餐酒）

饮用温度：8°-10°

瓶：750 ML

感官指标：葡萄经过软压榨后，葡萄汁和葡萄皮就容易分离开来。葡萄汁引入到温度控制不锈钢发酵罐中进行第二次发酵。

特点外观：葡萄酒淡金黄色中带着绿色反射光泽。散发细腻水果香味和淡淡山楂花的气息。干型 白葡萄酒口感平衡良好、纯净清爽，余味持久；有足够的酸度，且带有独特的清新香气。

口感：爽口，具有青苹果和白桃子味。

配餐建议：这款具有精致、细腻和清淡果香气味的葡萄酒，适合当开胃酒。能和鱼类、蔬菜类和鸡蛋类意大利头盘搭配，也能与圆面包搭配。适合搭配各种菜式，白肉和新鲜奶酪尤其强调其自然特征；这款葡萄酒特别适合搭配上汤意大利饺子！这是一款在任何场合都来助兴聚会的葡萄酒。

酒精含量：11%

葡萄：Lambrusco IGT（匹诺莱托，级别：地区餐酒）

饮用温度：8°-10°

瓶：750 ML

规格：6瓶一箱

PET NAT

起泡葡萄酒红

感官指标：这款兰布鲁斯科葡萄酒采用最佳的方法酿造，由索巴拉葡萄和撒拉米诺葡萄酿造而成。葡萄经过软压榨后后，进行温度控制浸皮。

特点外观：明亮木莓粉红。

口感：这款酒有香甜口感与提神的水果香味，带着浓郁鲜花和浆果的气息，有着轻盈以及静 雅的风味；这款葡萄酒最好冷饮。

配餐建议：能与意大利主菜搭配，比如烤肉或烧肉、鱼肉或奶老板、粗朴菜等等，甚至可以作为提神饮料。

酒精含量：11%

葡萄：Sorbara-Salamino DOP（索巴拉-撒拉米诺，级别：原产地保护标签酒）

饮用温度：8°-10°

瓶：750 ML

规格：一箱6瓶

PET NAT ROSSO

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO UE REG. N. 1308/13