

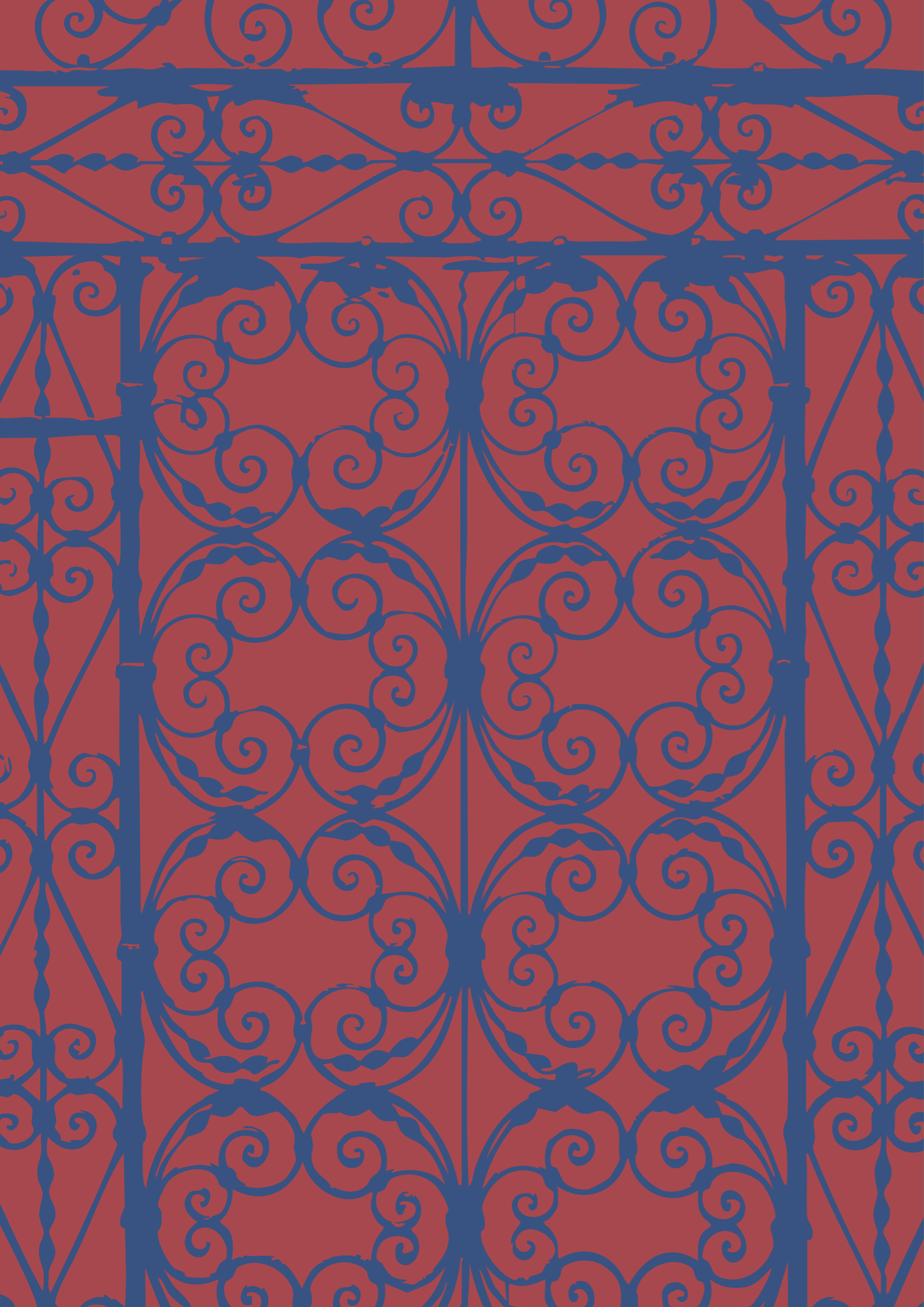
WINE  
WITH US

与我们  
共品美酒



G I O V A N N I  
BARTOLI

葡萄酒，是家族的精髓。



“葡萄酒是家的精魂：每一口都诉说着故事，  
每一瓶都封存着回忆。”

—— 休·约翰逊

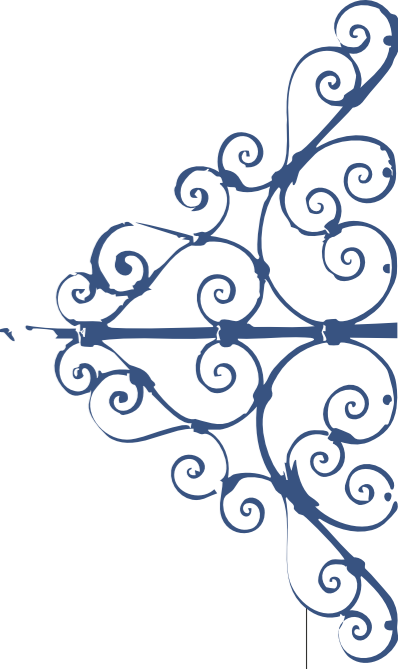
# 一切始于 2004年的春天。

>> 那是一场由热情引领的购买。  
我对砂岩土壤与缓慢生长的葡萄藤充满深切的眷恋，  
也被当地农人那双耐心而熟练的双手所感动。  
蒙费拉托那原始而狂野的美，从童年起就深深吸引着我——  
它让我想起无忧奔跑在古老山丘的日子。  
渐渐地，我学会顺应自然的节奏，  
在卡尔利诺·隆多莱蒂的注视下，看着果串一点一点成形。  
他的人生如他的葡萄园一样坚韧——每一株藤蔓他都熟悉如故。

*Luca*



# 家族的故事



- » 自 2004 年起，乔瓦尼将葡萄园化为真正的家族事业。他的两个女儿——埃莱奥诺拉·玛丽娜与格洛里亚——很快被父亲的热情感染。她们与卡尔利诺并肩学习，他教会她们一句铭刻于心的话：“我们在行间静默耕作。”
- 在寒冬修剪与盛夏成熟的节气轮回中，她们学会倾听每一株葡萄藤，在宁静中用心回应。
- 收获始终是一场庆典，家人团聚，在夕阳下举杯传承着传统与喜悦。如今，葡萄园不断成长，乔瓦尼与女儿们仍亲自掌控从田间到酒窖的每一个环节。他们与酿酒师及团队携手，以耐心与精确为准则，只为一个目标——**让蒙费拉托的声音，在每一瓶酒中回响。**

# 我们的酒



## 每一口皆真实

» 葡萄园坐落于蒙费拉托陡峭而富含传统的丘陵之中。我们以克制与尊重的态度耕作：每一颗葡萄都由手工采摘与精心挑选；我们遵循自然的平衡，只采用温和且必要的防护方式，守护大地的节奏。这种对和谐的坚守，让每一瓶酒都成为品质与热爱的见证。在酒窖中，我们融合精确与传统。不锈钢与混凝土酒槽保持纯净与新鲜，橡木桶则赋予深度与质感。这种酿造方式保持了酒的明净与地域感，让我们的酒以蒙费拉托的静雅之声诉说。红酒描绘了我们风土的全景：旅程从优雅的 **Grignolino** 开始——细腻的单宁与轻盈的红果香令人愉悦；接着是充满表现力的 **Barbera d'Asti** 与结构饱满的 **Barbera Superiore**，二者圆润丰厚、伴随淡淡橡木气息；乐章的终章是 **Albarossa**，深色果香、丝滑质地，是山丘最深沉的低语。与这些红酒并行的，是白葡萄酒与起泡酒，它们为蒙费拉托带来另一种光。从清新矿质的 **Chardonnay**，到芬芳柔美的 **Moscato d'Asti**，再到细腻气泡的 **Brut**，每一瓶都凝聚了葡萄园的灵魂。每一口酒，都是真实与精准的对话——蒙费拉托永恒的和谐，尽在一杯之间。





**19 FILARI**  
Grignolino d'Asti  
DOC



**FONSMAGNA**  
Barbera d'Asti  
DOCG



**MINET**  
Piemonte DOC  
Chardonnay



**FERNANDO**  
Moscato d'Asti  
DOCG



**PEC**  
Barbera d'Asti Superiore  
DOCG



**PRIMA LUCE**  
Piemonte DOC  
Albarossa



**GAL**  
Spumante Brut





# 19 filari

GRIGNOLINO D'ASTI DOC

» 最初，卡尔利诺仅为 Grignolino 留下十九行葡萄藤，酒名亦源于此。这种皮埃蒙特的古老品种以清新明亮的果香著称，带有草莓与樱桃的芬芳。入口轻盈，酸度活泼，单宁细致，是多种菜肴的完美伴侣。这是一款诉说土地与传统的酒——要么深爱，要么尚未懂得。

## » 感官风貌

宝石红色带石榴红调。  
香气中有黑莓与覆盆子，伴随野玫瑰与鼠尾草气息。  
口感柔和，杏仁的回味与酸度及单宁达到平衡。

## 食物搭配

轻盈而多变，适合腌肉、鲜奶酪、烤蔬菜及细嫩白肉。  
明快的清新度同样适合带微香或轻辣的料理。

## 饮用方式

略微冰镇至 14-16 °C (57-61 °F)，以突出花香与清新。  
宜在年轻时饮用，以体会其活泼的结构与香气。

## 葡萄品种

100% 格里尼奥利诺 (Grignolino)

## 产区

蒙费拉托(阿斯蒂省)文基奥与瓦廖塞拉  
(Vinchio and Vaglio Serra)

## 发酵与陈酿

在不锈钢罐中发酵与陈酿 6-12 个月。





# Fonsmagna

BARBERA D'ASTI DOCG

» Vinchio 村位于三条古罗马大道的交汇处：  
Luparia·Ramaudio 与 Fons Magna——在拉丁语中意为“伟大的泉源”。  
我们的 Barbera 正如泉水般自杯中涌出，带着卡尔利诺的笑声与山丘的阳光。  
这些葡萄生长在朝阳坡上，享受着最理想的光照，展现出蒙费拉托的慷慨本性。

## » 感官风貌

浓郁的宝石红色。  
香气带有李子、樱桃与紫罗兰。  
口感饱满丝滑，成熟果味与清新酸度平衡协调。

## 食物搭配

非常适合搭配肉酱意面、烤禽肉与炭烤红肉。  
其生动的酸度能恰到好处地衬托地中海风味。

## 饮用方式

在 16-18 °C (61-64 °F) 间饮用，开瓶静置数分钟以充分展现香气。

## 葡萄品种

100% 巴贝拉 (Barbera)

## 产区

蒙费拉托 (阿斯蒂省) 文基奥与瓦廖塞拉  
(Vinchio and Vaglio Serra)

## 发酵与陈酿

在水泥罐和不锈钢罐中发酵与陈酿 6-24 个月。

## 瓶中熟成

至少 6 个月



# PEC

## BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

» “Pec”——家中幼子 Gregorio 的昵称，象征着新一代的力量与希望。这款 Barbera Superiore 是一种优雅而耐心的酒；它的浓郁风味在当地传承七代的制桶师打造的橡木桶中慢慢升华。

### » 感官风貌

深红色，随陈年转为石榴红。  
樱桃、李子与深色浆果的香气层层展开，逐渐带出果酱、可可与甘草气息。  
入口饱满圆润，带有香料与微妙的香脂韵味。

### 食物搭配

极佳的搭配包括炖肉、陈年奶酪与松露料理。  
同样适合牛排、羊排或以香草慢煮的菜肴。

### 饮用方式

在 18 °C (64 °F) 饮用，提前短暂醒酒，让单宁柔化、香气尽展。

### 葡萄品种

100% 巴贝拉 (Barbera)

### 产区

蒙费拉托 (阿斯蒂省) 文基奥与瓦廖塞拉  
(Vinchio and Vaglio Serra)

### 发酵与陈酿

在斯拉沃尼亚橡木桶 (Slavonian oak barrique) 中  
陈酿 24 个月。

### 瓶中熟成

至少 6 个月



pec



# Prima Luce

PIEMONTE DOC ALBAROSSA

- » 1938年，酿酒学家 Giovanni Dalmasso 将 Nebbiolo 与 Barbera 两种贵族品种融合，孕育出 Albarossa —— 一种兼具优雅与力量的葡萄。  
Prima Luce 意为“第一道光”，象征蒙费拉托的新黎明：  
在柔光中，优雅与深度相遇，展现平衡与生命的律动。

## » 感官风貌

深邃的宝石红色。  
散发出黑莓、紫罗兰与细腻香料的芬芳。  
入口丝滑饱满，深色果味与细致单宁交织，酸度明快，余味悠长而高雅。

## 食物搭配

极佳的搭配包括炖肉、陈年奶酪与松露料理。  
同样适合牛排、羊排或以香草慢煮的菜肴。

## 饮用方式

在 18 °C (64 °F) 饮用，提前短暂醒酒，让单宁柔化、香气尽展。

## 葡萄品种

100% 阿尔巴罗莎 (Albarossa)

## 产区

上蒙费拉托 (Alto Monferrato)

## 发酵与陈酿

在橡木桶 (barriques) 中陈酿 36 个月。



*lu*

*prima*

# Minet

PIEMONTE DOC CHARDONNAY

» 这款酒献给 Bartoli 姐妹的祖父 Minet ——  
一位睿智、现代而近百岁仍精神矍铄的长者。  
Minet Chardonnay 正如他本人：传统中带着活力，经典中透着灵气。

## » 感官风貌

浅稻草黄色，闪烁着淡绿色光泽。  
香气优雅，交织着金苹果、梨与白花，伴以一抹柑橘和杏仁。  
口感干爽柔顺，矿物质感清晰，余味悠长而和谐。

## 食物搭配

适合搭配海鲜、贝类、清淡烩饭或柔和意面。  
其细腻的质地也可衬托白肉与奶油酱菜肴。

## 饮用方式

冰镇至 10–12 °C (50–54 °F)，使用中号白酒杯，以展现其清新与香气。

## 葡萄品种

100% 霞多丽 (Chardonnay)

## 产区

蒙费拉托 (阿斯蒂省)

## 发酵与陈酿

在不锈钢罐中发酵与陈酿 6–12 个月。



# Fernando

MOSCATO D'ASTI DOCG

» 以 Giovanni 之父 Fernando 命名，这款酒是对记忆与喜悦的致敬——如他所爱的山丘般温柔、轻盈而坚韧。Moscato 起源于地中海东岸，是世界上最古老、最具芳香的品种之一，它的香气总能把人们聚在一起。

## » 感官风貌

明亮的黄色。  
散发紫藤、青柠、蜜桃与杏子的清香。  
入口柔和，伴随柠檬、橙花与鼠尾草的芬芳，甜度细腻、香气轻盈。

## 食物搭配

与水果挞、奶油甜点或清新水果完美契合。  
微微气泡与天然清爽感，是一餐优雅的收尾。

## 饮用方式

冰镇至 6-8 °C (43-46 °F)，以郁金香形或中号白酒杯盛饮，捕捉其细腻的香气与轻柔的泡沫。

## 葡萄品种

100% 阿斯蒂麝香葡萄  
(Moscato d' Asti)

## 产区

蒙费拉托(阿斯蒂省)

## 发酵与陈酿

在不锈钢罐中发酵与陈酿 4-6 个月。



# Gal

SPUMANTE BRUT

» 这款起泡酒献给挚友 Elisabetta Gal ——  
她明朗的个性与生活热情，正如杯中跳跃的气泡。  
Gal 象征着光与优雅，是生命的庆典与女性力量的诗篇。  
由 70% Chardonnay 与 30% Cortese 调配而成，  
融合了 Chardonnay 的国际典雅与 Cortese 的本土清新，  
两者共同在蒙费拉托富含矿物质的柔坡上生长，  
孕育出这款兼具活力与平衡、纯正意式风情的气泡酒。

## » 感官风貌

浅稻草黄色，气泡细腻而持久。  
香气中有白桃、梨与相思花，随后是柑橘与奶油面包的柔香。  
入口明快轻盈，酸度清新，尾段带一丝柔和甜感，余味顺滑而和谐。

## 食物搭配

清爽高雅，适合作为开胃酒，或搭配生蚝、寿司、天妇罗等精致前菜。  
其干净的收尾与海鲜、白肉及软质奶酪相得益彰。

## 饮用方式

冰镇至 6-8 °C (43-46 °F)，以郁金香形 或 中号白酒杯 饮用，  
以展现其细腻的气泡与优雅的芳香。

## 葡萄品种

70% 霞多丽 (Chardonnay)  
30% 黑皮诺 (Cortese)

## 产区

蒙费拉托(阿斯蒂省)

## 发酵与陈酿

在 5 巴压力下完成起泡阶段，  
并在酵母上陈酿数月。  
随后对酒液进行澄清和过滤，再进行装瓶。

## 泡影

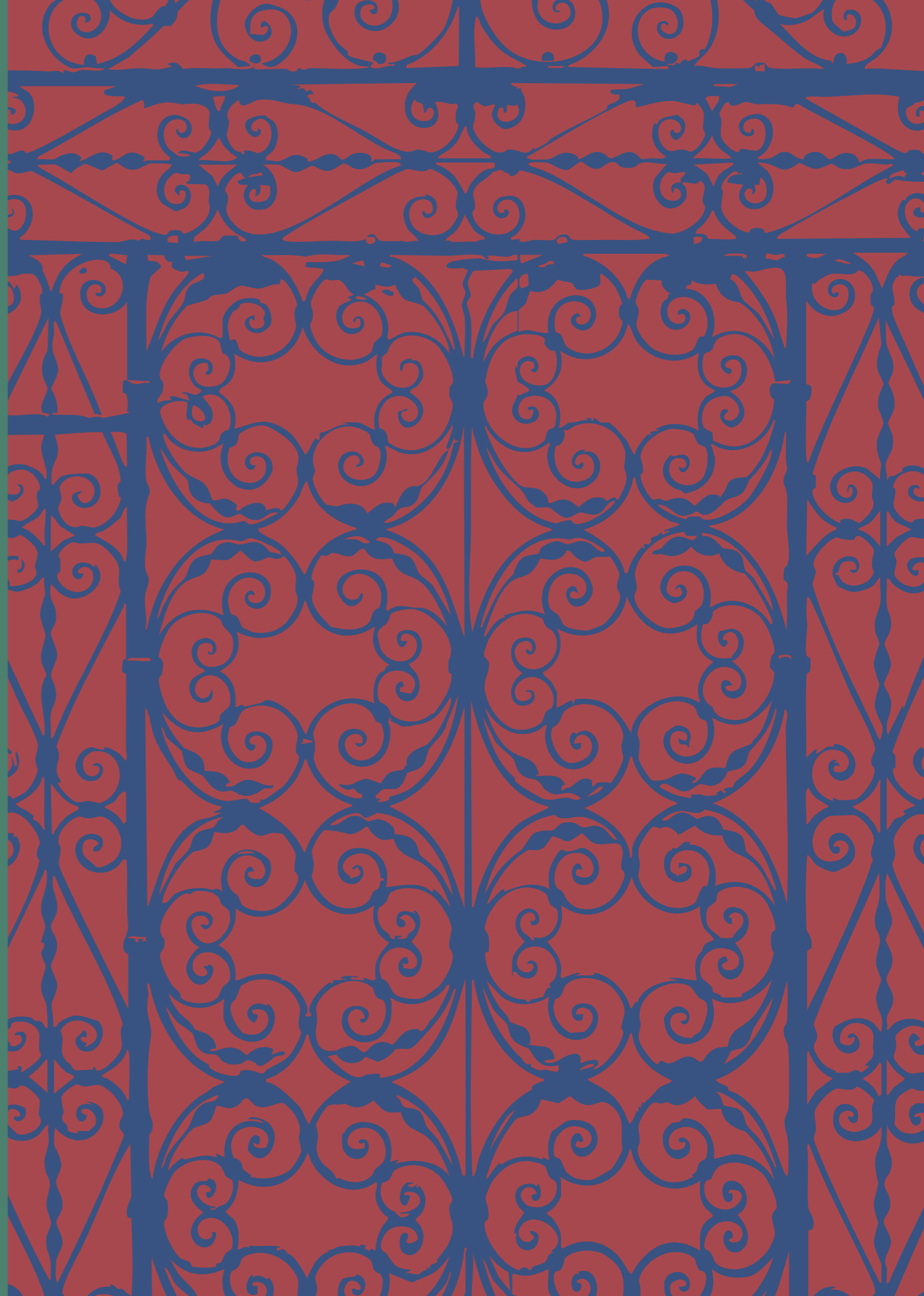
灵魂之后的面具，  
艺术家放纵的呼息，  
轻驰于玫瑰色的云巅。

## Giovanni Bartoli



“酒能使悲者欢，  
使老者焕发，  
启迪青年，  
让疲倦忘却劳苦。”

—— 拜伦



## 联系方式

Az. Agricola Bartoli snc  
di Bartoli Giovanni & c.

[www.giovanbartoli.it](http://www.giovanbartoli.it)  
[info@giovanbartoli.it](mailto:info@giovanbartoli.it)

Strada Braglia, 29 bis  
Vaglio Serra (AT)  
ITALY

Instagram:  
[@giovanbartoli.vini](https://www.instagram.com/giovanbartoli.vini)

