

# COLLI PIACENTINI

Consorzio Tutela Vini D.O.C.



欢乐，可爱，珍贵，创新，独特，浓郁，真实



*Piace*  *Doc*  
FIRMA I VINI DEI COLLI PIACENTINI  
基于传统上优化



AMMINISTRAZIONE  
PROVINCIALE  
DI PIACENZA

*Piace*  *Doc*  
FIRMA I VINI DEI COLLI PIACENTINI  
MIGLIORIAMO PER TRADIZIONE

*Consorzio Tutela Vini D.O.C.  
Colli Piacentini*



Camera di Commercio  
Piacenza

CONSORZIO TUTELA VINI D.O.C. COLLI PIACENTINI  
STRADA VAL NURE 3 29122 PIACENZA  
TEL. 0523 591720 - FAX 0523 592564  
PIACEDOC@VIRGILIO.IT - WWW.PIACENZAFOODVALLEY.IT

## ■ 区域 一四大区的交汇处

皮亚琴察，日常生活如同女皇般的快乐舒适，城市生活宜人并有美酒相伴，她也因其环绕四周的丰富肥沃的丘陵而出名。穿过四个山谷，抵达一直延绵至帕维亚省的Val Tidone，这里种植着大量的葡萄，同时也是3个出品传统古都尼奥（Gutturnio Classico）的产区之一。

然后是Val Trebbia山谷，她因其间一条河流而得名 - 如同asseriva Hemingway - 意大利最美丽的大山谷之一，盛产特来皮亚诺 瓦特来皮亚（Trebbianino Val Trebbia）。随后到达瓦努来（Val Nure），该地区同时也是3个出品传统古都尼奥（Gutturnio Classico）的产区之一，瓦努来（Valnure）产区她的名字起源于大山谷。

最后抵达瓦莱达拉（Val d' Arda），她从皮亚琴蒂尼 卡斯特威特罗（Castelvetro Piacentino）一直延绵至波（PO）河边，延伸向帕尔玛省，这儿曾经出土著名的古特妮欧（Gutturnium）银壶。

该区域最出名的是D.O.C.（原产地酒）蒙特诺索 瓦莱达拉达白葡萄酒（Monterosso Val d' Arda），维高莱诺圣酒（Vin Santo di Vigoleno）同时也是3个出品传统古都尼奥（Gutturnio Classico）的产区之一。

4个传奇美丽的大山谷蜿蜒在连绵不断的覆盖着葡萄树的丘陵之间，其间点缀着中世纪的乡镇，美丽的古老别墅，历史遗迹。



愉悦与欢乐





# 真实且闻名

## ■ 历史简述 - 质量恒悠远

皮亚琴察地区酿造葡萄酒的历史最早可以追溯到很多个世纪以前，通过葡萄树和葡萄核化石的发现以及一些古老卷轴和古老物品的记载，验证了古老的普拉切蒂拉 (Antica Placentia) 周边的丘陵上开始葡萄种植的悠久历史。

许许多多的人见证了这一段历史如同公元前200年的一位伊特鲁尼亚葡萄园主萨塞尔娜 (Saserna)，她酿造并分享给客人“基尔凯维特拉 (Kilkevetra)”酒- 亚平宁皮亚琴蒂诺野葡萄酿的酒，或如同古罗马参议员皮亚琴察人皮索内 (Pisone), 凯撒 (Cesare) 的岳父，被西塞罗 (Cicerone) 指责贪杯普拉切蒂拉 (Placentia) 出品的酒。

最具见证意义的是1878年在克罗斯圣灵教堂 (Croce Santo Spirito) 附近的波河河床上，出土发掘的著名银壶-古特妮欧 (Gutturnium)，它是古罗马用于表彰最佳红葡萄酒酿造商的最高荣誉。

最具历史意义的文书是1597年由安德烈 巴奇 (Andrea Bacci) 所撰写的“酒自然史”中所记载的皮亚琴蒂尼丘陵的贵族酒，以及1770年9月20日皮亚琴察的总督的一声“怒斥”命令新酒 (Novello) 的罐装和上市的时间和规则，这也是每年度的第一款酒，见证着当地对年轻，新鲜，饮品，富含果味酒的悠久传统。

历史悠久注重质量的皮亚琴察多家酒庄联合组成协会联盟，以更好的保护这一珍贵的历史遗留传统财产。

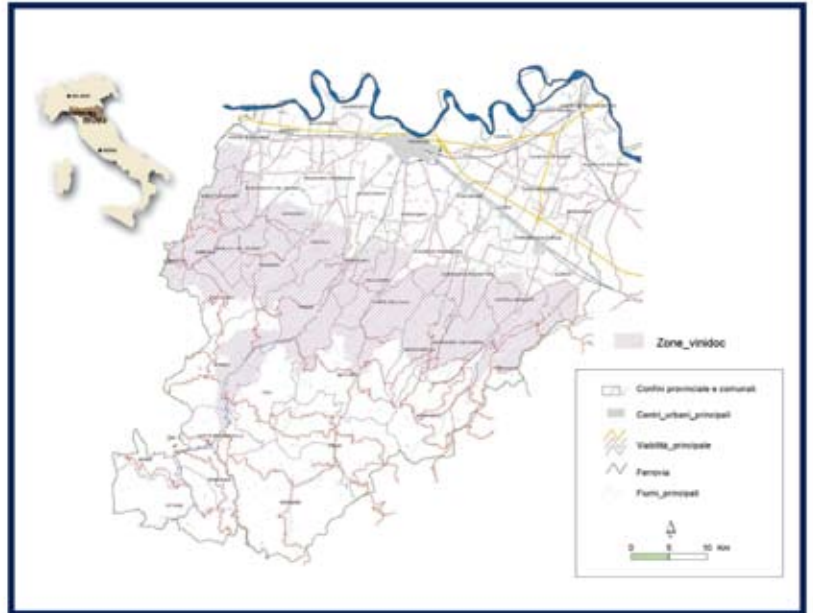
## ■ 协会联盟 - 需要维护的珍宝

皮亚琴蒂尼丘陵原产地命名葡萄酒协会  
(Consorzio Vini D.O.C. Colli Piacentini) 成立于1986年致力于保护和推广该区域的D.O.C. 酒品。

其目的是加强发扬地域价值，监督确保皮亚琴察地区丘陵生产的酒品依照传统工艺并且品质上乘。协会的任务是支持一系列的推广和普及活动，以提升皮亚琴蒂尼丘陵酒品在市场上的形象和知名度为目的，不仅仅在意大利市场，同时不断拓展扩大新市场。为了最终实现这一目标需要协会进一步的与行业其他团体紧密合作。

协会汇聚了很多酿造商，通过大小酿造商多年的经验积累和细致的工作，以保证协会酒窖产品得以质量保证。

值得指出的是在1987年 O. I. V. 授予皮亚琴察葡萄与葡萄酒城的称号，在1992年农业部授权成立协会联盟进行监管并在1993年意大利农商会 (CCIAA) 正式授权协会联盟负责对所有D.O.C. 皮亚琴蒂尼丘陵葡萄酒进行化学和感官特性测试。



珍贵且高品质





# 创新且原创

■ 皮亚琴蒂尼丘陵的古都尼奥 (GUTTURNIO) D. O. C.

皮亚琴蒂尼丘陵的古都尼奥 (GUTTURNIO) 是一款 D. O. C. 葡萄酒，该酒品只产于皮亚琴察省，由巴贝拉 (Barbera) 和科罗纳蒂娜 (Croatina) 葡萄酿制而成。是皮亚琴察地区最知名最流行的葡萄酒。古都尼奥共有三种类型的产品：汽酒，高级 (Superiore) 和陈酿 (Riserva)。Superiore 和 Riserva 可以长时间的保存，优化口感。Riserva 类酒必须在橡木桶内酿制至少6个月，并且只能在采摘2年以后才可以投入市场。传统 (Classico) 标志会标注在一些瓶子上，以表明该酒品产于传统 D. O. C. 区域。

■ 古都尼奥汽酒 (GUTTURNIO FRIZZANTE)

红宝石色，色泽光亮，葡萄香味并且口感甘醇，美味，清新。汽酒理想饮用温度为18° C，适宜搭配各类汤或者白肉以及猪肉一起饮用。酒精度数12°。

■ 高级古都尼奥 (GUTTURNIO SUPERIORE) 和传统高级古都尼奥 (GUTTURNIO CLASSICO SUPERIORE)

深红宝石色，酒味甘醇，不甜，细腻，具有明显的传统和高级的感官特征。最佳饮用温度为19-20° C，是搭配奶酪和红肉的最佳选择。酒精度数12,5°。

■ 陈酿古都尼奥 (GUTTURNIO RISERVA) 和传统陈酿古都尼奥 (GUTTURNIO CLASSICO RISERVA)

呈红宝石色，果香浓厚，宜人。

口感不甜，甘醇，柔和，饱满。陈酿至少2年时间，从采摘当年的10月1号开始的随后的6个月都在橡木桶中保存。只有在高品质的年份才会在保证品质的前提下得以长时间的保存。

饮用的最佳温度为20° C，适宜搭配野味和焖烧美味。酒精度数13°。

## ■ 皮亚琴蒂尼丘陵的奥图戈D. O. C.

在皮亚琴蒂尼丘陵的白葡萄酒中，奥图戈（Ortrugo）毫无疑问是最出名最具区域特色的白葡萄酒。

她的名字来源于同名的葡萄，是皮亚琴察地区代表性并仅在该地区出品的酒品，直到10几年前主要用于搭配使用，其名字起源于皮亚琴察方言“Altruga 或 Artruga”，意思为“其他葡萄”，所以在过去一直和其他品种浆果酿造，几乎没有单独使用过。

幸亏一些独具远见的酿造商在70年开发并开始使用奥图戈单独酿造，最终获得了超出预期和省份界限的巨大成功。这一创新在80年代初获得了原产地命名（Denominazione di Origine Controllata），奥图戈主要产品为汽酒和起泡酒，在最近出品了静态白葡萄酒同样也获得了大众的认可。

## ■ 奥图戈

颜色呈浅稻草色略带绿色，细腻，个性鲜明，回味略苦，略带汽或汽酒，以及起泡酒。理想饮用温度为9°C左右，适宜做为开胃酒，辅佐主食，是搭配开胃菜，面食和酱汁菜烩饭的最佳选择。酒精读数11°。



# 独特并且带汽



# 理想而且前卫



## ■ 皮亚琴蒂尼丘陵 (COLLI PIACENTINI) D.O.C. 红葡萄酒

### ■ 巴贝拉

红宝石色，果香优雅清爽，轻微的单宁，酒体饱满，甘醇或微甜，静态或略带汽或汽酒。最理想的饮用温度为16° C，适合面食，酱汁主食，煮炖食品或白肉。酒精度数11,5° C。

### ■ 勃纳达

红宝石色，葡萄香郁浓厚，有杏仁清香宜人，口感略甜，并且甘醇或香甜，略带单宁，清新，活泼，汽酒或起泡酒。理想饮用温度为18° C，适宜搭配各类汤品；如果搭配甜品，最适宜搭配草莓和糕点店的甜品。酒精浓度11,5° C。

### ■ 赤霞珠

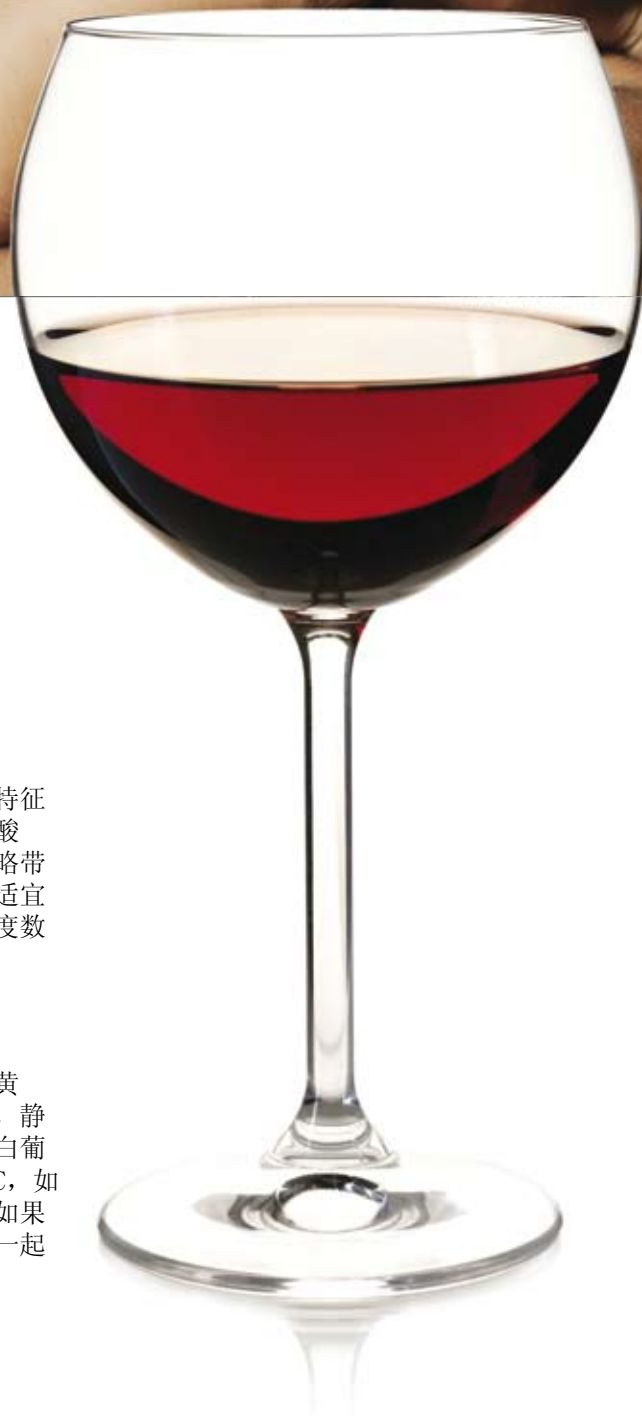
红宝石色有时呈石榴色，香气独特宜人，略带甘草味，不甜，干厚可口，清新甘宁，特别在陈酿之后。理想的饮用温度为18-19° C，是搭配不同肉类和略带辣味的奶酪最佳选择。酒精度数12° C。

### ■ 新酒

酒色呈红宝石色，果味和酒味特征明显，味道干口感饱满，略带酸味，果味浓郁芬芳宁静，有时略带气。理想饮用温度13-14° C，适宜主食和猪肉为主的佳肴。酒精度数11,5° C。

### ■ 黑比诺

颜色呈浓烈的红色，粉红或草黄色，干醇，有滋味，宜人和谐，静态，汽酒和起泡酒（也有酿制白葡萄酒）。理想饮用温度为16° C，如果是红酒最适合内脏和奶酪，如果是白酒适宜和开胃菜以及鱼类一起饮用。酒精度数11,5° C。



## ■ 皮亚琴蒂尼丘陵 (COLLI PIACENTINI) D. O. C. 白葡萄酒

### ■ 霞多丽

颜色呈稻草黄色略带绿色，气味细腻饱满果味，宜人可口，干甜凉爽，酒品特色明显，有时呈汽酒或起泡酒。饮用温度10° C，最适宜搭配前餐，海鲜，鱼类，蘑菇和清淡奶酪一起食用。酒精度数11°。

### ■ 玛尔维萨

稻草黄色略带绿色，香味浓厚持久，均衡，口味干或柔和或甜，恬静，略带汽或汽酒，以及起泡酒和帕斯多 (Passito)。理想饮用温度为10° C，如果是干白适合汤类，以及以鸡蛋为主的菜肴以及鱼汤；如果是甜葡萄酒，则适宜蛋糕以及糕点，酒精度数为10,5°。

### ■ 红山瓦达拉塔

颜色为浅黄色或浅金黄色，酒香宜人，果味浓郁，芳香细腻，干型或半甜，静态或汽酒，以及起泡酒。最佳饮用温度为10° C，适用于前餐，火腿，米饭，如果是半甜型适用于甜品。酒精度数为11°。

### ■ 灰比诺

颜色呈浅黄色，玫瑰色，回味有丝丝玫瑰香，干型，清爽，细腻，略带汽或汽酒，以及起泡酒。适宜饮用温度为9° C，最宜和前餐，炸鱼，咸糕点，奶酪和白色酱汁一起使用。酒精度数为11°。

### ■ 长相思

稻草浅黄色，口味浓厚，细腻，口感薄，细，干，有野花香，静型或半带汽或汽酒。适宜饮用温度为10° C，是汤类，可口酱，搭配白色调料的鱼的最佳佐餐用酒。酒精度数为11°。

### ■ 特来皮亚诺 瓦特来皮亚

颜色呈稻草残黄色或淡黄色，酒香宜人，果味浓郁，细腻，清新，干型，半带汽或汽酒，以及起泡酒，最佳饮用温度为10° C，最适合与前餐，火腿，汤类，蔬菜和鱼类共同饮用。酒精度数11°。

### ■ 瓦努来

稻草黄色，酒香具有特色，宜人，丰富，清新，微甜或半甜，略带汽或汽酒或起泡酒。理想饮用温度为10° C，适宜搭配火腿，水果，甜品一起饮用。酒精度数11°。

### ■ 圣酒

浅黄或金黄色，芳香浓郁，独特，口味干型或甜，柔软，谐和，静型酒。陈酿至少48个月从采摘当年的11月1日起其中的36个月都在橡木桶内。最佳饮用温度为13° C，适用于甜点和沉思祷告。酒精度数为16°。

### ■ 维格莱诺圣酒

金棕色/琥珀色，味道浓烈，芳香独特，味甜，浓郁，饱满，浓厚，润滑；陈酿60个月从采摘当年11月1日期在橡木桶里至少48个月。最佳饮用温度为13° C，适用于甜点和沉思祷告。酒精度数为18°。



# 芬芳而且浓郁

