

# 意大利维尼托干红葡萄酒1L塑料瓶

产品名称	意大利维尼托干红葡萄酒1L塑料瓶
公司名称	上海荣悦贸易有限公司
价格	20.00/瓶
规格参数	
公司地址	中国 上海市宝山区 上海市场中路3799弄40号
联系电话	86 021 56510692 13761552455

## 产品详情

品牌	坎迪娜LA CANTINA DEI FEUDI	卫生许可证	有
产品标准号	HACCP	净重	1000（ml）
保质期	10（年）	原料与配料	葡萄汁，二氧化硫
酒精含量	11（%）	含糖量	10（g）
生产厂家	坎迪娜LA CANTINA DEI FEUDI	原产地	意大利
特产	是	储藏方法	阴凉干燥

### 红葡萄品种

#### cabernetfranc品丽珠

别名卡门耐特，原种解百纳，原产法国，为法国古老的酿酒品种，世界各地均有栽培，是赤霞珠蛇龙珠的姊妹品种。我国最早是1892年由西欧引入山东烟台，目前主要产区均有栽培。该品总是世界著名的、古老的酿红酒品种，它就酒质不如赤霞珠，适应性不如龙蛇珠。近年新引入的“品丽珠”营养系在栽培性状方面有很大提高，值得引起重视。

#### merlot梅鹿辄

别名梅鹿汁，原产法国。在法国波尔多（bordeaux）与其他品种（如赤霞珠等）配合生产出极佳干红葡萄酒。我国最早是1892年有西欧引入山东烟台。20世纪70年代后，又多次从法国、美国、澳大利亚等引入，目前各主要产区均有栽培。该品种为法国古老的酿酒品种，作为调配以提高酒的果香和色泽，近年因果香型的干红受欢迎，特别是美国自1978年首次以梅鹿辄酿成的干红获得成功后，其栽培面积迅速发展。我国虽然早期引进有近百年历史，但一直未能推广，近年来受外界影响，开始在各主要产区大力推广发展。

#### cabernetsauvignon赤霞珠

赤霞珠是有君王之尊的红色葡萄品种。果穗长圆锥形，有歧肩，果穗平均重约250克，最大果穗重300克，果蓝黑色，近圆形。单果重1.3克，出汁率72.7%，可溶性固形物含16.3%，每果枝平均有花序1.83个。3月中、下旬萌芽，4月中旬开花，7月下旬至8月上旬成熟，生长期平均143天左右，积温2732.3。该品种适应性较强，抗病力中等，但在昆明地区成熟时正值雨季集中阶段，影响固形物含量的积累，果实成熟时，尚有部分绿果。

理想的赤霞珠葡萄酒富含单宁酸，酒体适中或丰满，口味通常较干涩。由熟透的葡萄酿制的色泽很深的加本力酒经常有一种薄荷或雪松的气味，同样伴有黑樱桃或巧克力的味道。

赤霞珠(cabernetsauvignon)别名百解纳、解百纳索维浓、苏味浓。解百纳赤霞珠是解百纳家族中最著名的一个品种。它不仅是法国传统波尔多红葡萄酒的主要酿造品种，而且在许多新兴葡萄产区栽培，用以酿造最优雅高贵的红葡萄酒。赤霞珠酿的酒稳定澄清，单独使用时会给酒中带来一股轻柔的“生青”味和清新的方向气息，酒的“骨架”感很清晰。酒经陈酿以后更加柔和细致，香气浓郁悠长。在法国波尔多地区，习惯用上赤霞珠混合其他品种酿酒，现在一些新产区生产时间证明此举并无可取之处。总之，赤霞珠在各产区广泛栽植，并且得到了一致好评。

gamay佳美

果穗短圆形，果穗平均重320克，最大果穗重480克，果粒呈黑色，近圆形，单果重1.9克，出汁率78.1%，可溶性固形物含量16.5%，每果枝平均花序2.2个，以2个居多。3月上旬萌芽，4月上、中旬开花，7月中旬果实成熟，生长期平均145天左右，积温2759。该品种适应性强，抗病性中等，但果实成熟时，有少部分绿果。

该品种用于酿造法国勃艮第的保祖利（beaujolais）红酒。在世界上其他一些产区亦受到一定重视。它酿的酒丰盈爽口，在清淡细致中有一点热感。不是很精美的，但使人赏心悦目。一般在标签上注明“佳美”，即表明是像保祖利酒一样爽口的果香型红酒。

merlot梅鹿特

果穗单歧肩，圆锥型，果穗平均重333.3克，最大果穗重400克，果粒近圆形，紫黑色，单果重1.5克，出汁率72.9%，可溶性固形物含量17.6%，每果枝平均有花序1.8个。3月上、中旬萌芽，4月中旬开花，7月中旬果实成熟，生长期平均136天左右，积温2612.8。适应性强，抗病力中等。果实成熟期一致。

在法国一些葡萄园，栽植比例相当高。它能赋予葡萄酒轻柔感、精纯感和透人肺腑的香气；一种淡淡的水果香气，整体上非常吸引人。梅鹿特典型的香气和圆润的口感，使酒有一种温文尔雅的风格。世界各地正尝试着种植这个有着动人魅力的品种，在欧洲各处的葡萄园像意大利等中欧地区，任命用梅鹿特酿出了广受赞誉的葡萄酒。葡萄分选工人可用梅鹿特解渴，因为它有一股淡淡的甜润感，而不像有些酿酒葡萄品种有较强的尖酸感。在法国南部，种植梅鹿特取得了成功，掌握了防止霜霉病和白腐病的方法，这对于世界各产区有一定的实际意义。

pinotgris灰皮诺

原产自法国阿尔萨斯产区，除原产地外，也种植于意大利北部（称为

pinotgrigio）和德国(称为rulander)。其葡萄颜色常呈粉红或淡红，所产葡萄酒酒精浓度较高。所含萃取物质相当高，酸味偏低，有时具香料味。

pinotnoir黑品诺

原产法国勃艮第（burgundi），栽培历史悠久，栽培黑品诺最早的记载为公元1世纪，当时称之为pinorvermei。黑品诺在欧洲种植比较广泛，法国栽培约1.2万公顷，面积最大，其次为美国（4000公顷）、瑞士（30

00公顷)。我国20世纪80年代开始引进，分布在甘肃、山东、新疆、云南等地区。

果穗小，平均穗重225克，圆锥或圆柱形，有副穗。果粒小，着生极紧密，百粒重145克，紫黑色，圆形，整齐，果肉多汁。含糖量173克/升，含酸量8.2克/升，出汁率74%。

嫩梢绿色，幼枝绿色，叶面和叶背绒毛密。成叶片中等大，近圆形，浅3裂，叶面呈小泡状，叶背绒毛稀，锯齿纯，叶柄洼闭合椭圆形。

中熟品种。生长势中等，结实力强，结果早，产量中等。适宜温凉气和排水良好的山地栽培。抗病性较弱。

#### syrach席拉

起源于法国罗纳河流域的一种葡萄，当地用于酿造a.o.c红酒。用“shiraz”这个名字在世界上许多新产区栽植，单品种用于酿酒。席拉能赋予酒独特诱人的香气、复杂且有筋骨的口感，使酒不很浓郁但很丰满，质量稳定能进行很好的陈酿。在南非表现很像赤霞珠。席拉的产量较低，不能带来较高的利润，除非它偏爱某个独特的葡萄园。席拉是一个古老品种，有人推测波斯王朝时已开始种植了。

syrach是一种优良的葡萄品种。根据年份和产地不同，开花一般为6月5日至15日，葡萄成熟于9月15日至10月10日。在南部比grenachenoir早成熟8天。喜好温和和稳定的气候。在北部的cotesdurhonecru,syrach是唯一使用的红品种，具有丰满、芳香色深的特点。现在在南部使用也越来越多。色彩鲜艳，抗氧化性好，单宁重而芳香。

#### carignane佳丽酿

别名佳丽酿、法国红、康百耐、佳酿。原产西班牙，是西欧各国的古老酿酒优良品种之一。世界各地均有栽培。我过最早是1892年由西欧引入山东烟台。目前山东、河北、河南等产区有较大面积栽培。该品种是世界古老酿红酒的品种之一，所酿之酒宝石红色，味正，香气好，宜于其他品种调配，去皮和酿成白或桃红葡萄酒。我国虽然有近百年的栽培历史，曾一度作为主栽品种，但因其酒质较差，单独酿优质干红有困难等原因近年来也有所减少，但它有易栽培、丰产等优点，颇受栽培者欢迎，所以声厂上仍有一点面积，可用于红酒调配酒与制造白兰地，因此生产上有一定的推广意义和发展前景。

#### barbera巴贝拉

巴贝拉来源于意大利，是这个国家的第二大栽培品种。皮埃蒙特地区红酒总产量的一半是用巴贝拉酿造的。巴贝拉葡萄酒的风格很多，其中的优质品种可耐受很长时间的陈酿。巴贝拉的果实即使在成熟很充分时仍然有较高的酸度，使它在炎热的气候条件下有一定的优势。

在意大利南部，当巴贝拉葡萄结果量过大时，生产出的葡萄酒可能体量单薄而酸度高，在意大利巴贝拉还用语给内比奥洛葡萄酒调色，或与来自一拉力南方的其他葡萄酒勾兑，来改善相对单薄的体量和过高的酸度。近年来通过限制葡萄的产量和增加在橡木桶中的陈酿，意大利巴贝拉的总体品质得到提高，既能生产年轻活跃的新酒，又能酿造浓郁而充满力量型的葡萄酒。

意大利之外，阿根廷种植巴贝拉最多，在美国它主要生长在加州炎热的圣

joaquin谷。美洲出产的巴贝拉主要用于勾兑葡萄酒，以补充其他品种所缺乏的酸度。

优质巴贝拉葡萄酒的风格非常多样。总体上，葡萄酒呈深沉的宝石红色，体量饱满，单宁含量低、酸含量高。

#### cinsaut神索

来源于法国，数个世纪以来神索酒和法国南部朗格多克（languedoc）地区的葡萄酒行业一起成长。今天它的栽培跨越普罗旺斯（provence）和迷笛地区(midi)。从20世纪70年代起法国的神索栽培量有所降低。它主要用于勾兑葡萄酒，今天仍然是

罗纳河（rhone）地区著名的chateauneuf-du-pape葡萄酒的成分。

神索在意大利、摩洛哥、塔尼西亚（tunisia）和中东都有比较多的栽培，在东欧、澳大利亚和南非也有一定规模的分布。

神索主要用语和歌丽那史、佳丽酿等葡萄酒勾兑，但有时也用于生产单品种红葡萄酒。神索的果实比其他红葡萄酒品种要大得多，甚至有时被当作鲜食葡萄，果皮/果汁比低，所以葡萄酒的色泽有时会显得浅淡，可以用来生产桃红葡萄酒。神索葡萄酒具有柔软、成熟的浆果气息，单宁含量低，略带草莓酱和煮李子的风味。神索葡萄酒年轻时表现一种湿毛巾味，但这种味道会随通气而迅速消失。

grenache歌丽那史

来源于西班牙东北部的阿拉贡（aragon）地区，也是西班牙栽培最多的红葡萄酒品种。在rioja和navarre都有大面积栽培。歌丽那史是勾兑西班牙著名的vegasiciliaa葡萄酒的原料之一。它也是世界上栽培面积第二大的红葡萄酒品种。

歌丽那史在法国的栽培面积很大，遍及南部的roussillon，以及languedoc,midi和罗纳河谷的南部地区。它在炎热、多风、干燥的条件下能后生产出优质的葡萄酒。在这些地区，葡萄植株不经架面整型，确保了低产量，从而生产出浓郁的葡萄酒。歌丽那史可以酿造单品种的红葡萄酒和桃红葡萄酒，但更多地是用于和佳丽酿、神索和西拉相勾兑。在高大里呀一直到70年代末，歌丽那史都是栽培面积最大的红葡萄酒品种，后来才被西拉和赤霞珠超越，今天在barossa谷，歌丽那史主要用于和西拉相勾兑。

歌丽那史的颜色与其他红葡萄酒品种相比要浅，特别是在产量比较高的条件下表现明显，酿出的葡萄酒成熟迅速。如果产量控制得好，歌丽那史能够酿造出浓郁的红酒，可以陈酿几十年。也用于生产桃红葡萄酒和强化葡萄酒。

malbec玛尔贝克

玛尔贝克起源于法国，是波尔多地区允许进行葡萄酒勾兑的5个品种之一。曾经非常有名，但近些有些失宠，主要是由于它容易染病，抗霜冻能力不强，以及坐果差。历史上玛尔贝克曾经在法国的很多地区生长，但今天主要集中于西南部地区。

玛尔贝克在阿根廷被大量种植，并生产一些品质非常优异的单品种酒，在智利和澳大利亚也有比较多的种植。

玛尔贝肯红葡萄酒果香浓郁，酒体平衡，具有黑醋栗、桑葚、李子的芳香，偶尔还表现出桃子的风味。口感比解百纳类的葡萄酒柔软。此外，玛尔贝克还用于勾兑葡萄酒，使葡萄酒具有早饮性。所酿出的葡萄酒柔和、特征饱满、色泽美丽，而且含哟相当数量的单宁，适合勾兑解百纳葡萄酒。

nebbiolo内比奥洛

起源于意大利，它能够生产处最令人恒久不忘、品质保持年限最长的佳酿。内比奥洛称的上意大利葡萄酒行业隐藏最深的秘密，它只在西北部的皮埃蒙特地区栽培，直到十几年前才流传到世界其他地方。今天内比奥洛是意大利最优品质的docg级葡萄酒的首选。即使是在皮埃蒙特地区，内比奥洛也仅仅是在数个精选区域进行栽培。由于难于栽培和并不丰产，内比奥洛的产量只占皮埃蒙特地区的30%。

尽管世界各地的葡萄酒产区都进行了内比奥洛的试种，但很少能够获得完美的成功，往往是一离开乡土

，内比奥洛葡萄就失去了特有的香气。目前只有很少的内比奥洛葡萄栽培在北美和南美，在阿根廷由于栽培者产量控制不好，影响了葡萄酒的品质。

优秀的内比奥洛葡萄酒风味饱满，香气复杂，从而能够和较高的酸度和单宁含量相平衡。

#### petitverdot小味儿多

来源于法国，是今天波尔多地区用于勾兑红葡萄酒的5个经典品种之一。在梅多克地区它的重要性曾经一度比赤霞珠都高，后来因成熟晚的特点，才逐渐失去了其优势地位。今天梅多克南部地区小味儿多仍然种植广泛。

在勾兑波尔多红酒时，小味而多贡献出浓郁的风味和深沉的色泽。在法国之外，小味儿多在智利、美国加州的内帕谷等地都有较多的栽培。

小味儿多只用于勾兑葡萄酒，它的香气中含有香料和胡椒的味道，在风格上与西拉非常相似。由于具有厚而色泽深沉的果皮，为勾兑葡萄酒提供了美妙的颜色。

#### sangiovese桑娇维赛

原产意大利，是意大利栽培最多的红葡萄品种，桑娇维赛的劳驾是托斯坎尼，最早的记载可以追溯到16世纪。它是意大利一些最知名葡萄酒的原料，比如是生产brunellodimontalcino葡萄酒的唯一原料，也是驰安酬(chianti)葡萄酒的主要原料。对这个品种单系的选择非常重要，否则生产出的葡萄酒只能达到一般的品质。

桑娇维赛一旦远离故土经常会出现水土不服，所以在意大利之外种植非常少。有少量的桑娇维赛葡萄生长在阿根廷、南非和加州的内帕谷。值得一提的是，尽管加州种植的葡萄与意大利的亲戚有深厚的历史渊源，但今天加州生产的桑娇维赛葡萄酒具有自己的独特风格。

桑娇维赛红葡萄酒是典型的意大利之子，它的香料味中带有肉桂、黑胡椒、炖李子和黑樱桃的气息，以及新鲜饱满的泥土芬芳。较新的酒有时还散发一丝花的香气。

#### bluefrench法国兰

又名蓝法兰西，欧亚种，原产奥地利，1892年从法国引入中国，现在河北、山东、河南等地有栽培。

近圆形，蓝黑色，果汁颜色淡红，出汁率78%。由它酿成的酒，宝石红色，澄清发亮，具典型的红葡萄酒香气，柔和爽口，酸涩恰当，回味良好，品质上等。

对土壤要求不严格，瘠薄地、旱地均能生长良好。抗病力中等，不裂果，稍有日烧。适于篱架栽培，中梢修剪。

法国兰是酿制干红和甜红葡萄酒的优良品种，可在华北、辽宁南部、西北中部一带栽培。

#### cabemetgemischt蛇龙珠

原产法国，为法国的古老品种之一，与赤霞珠、品丽珠是姊妹品种。1892年引入中国，现在山东烟台地区有较多栽培。

由它酿成的酒，宝石红色，澄清发亮，柔和爽口，具解百纳的典型性，酒质上等。

蛇龙珠是酿制红葡萄酒的世界名种，宜在山东、东北南部、华北、西北地区栽培。

spatburgunder斯贝博贡德

斯贝博贡德(spatburunder)是一古老的红葡萄品种，这种细小的葡萄成熟较迟，因此能酿造酒质丰富、充实、容易入口，味略带杏仁香味的美酒。

tempranillo添帕尼优

添帕尼优原产于西班牙北部，贫瘠坡地的石灰黏土是最佳的种植条件，不同于其他西班牙品，适合较凉爽温和的气候。添帕尼优是利奥哈最重要的品种，主要种植于上利奥哈riojaalta和riojaalavesa，另外在西班牙北部也普遍种植，但在他国并不著名。添帕尼优的品质不差，酸度不足是其常有的缺点，酿酒时常与其他葡萄品种相混合。

zinfandel仙粉黛

19世纪由意大利传入加州，目前为当地种植面积最大的品种，主要用来生厂一般餐酒、半甜型白酒气泡酒。但若种植于较凉爽的砾石坡地，小产量及较长的泡皮过程也能声厂高品质耐久存的红酒，具有丰富的花果香，陈年后常有各类的香料味。干溪谷（drycreekvalley）、亚历山大谷（alexandravalley）、加西维（geyserville）、亚玛多（amador）、丝雅拉小山（sierrafoothill）和帕索罗布（pasorobles）是最佳产区。

酿造工艺

工艺流程

原料选择 分选 去梗 清毒 漂洗 破碎 主发酵 压榨 后发酵 贮藏 澄清过滤 装瓶、杀菌

制作方法

- 1．原料选择。选用果皮带色的葡萄，剔除病烂、病虫、生青果。用清水洗去表面污物。
- 2．破碎、去梗。可用滚筒式或离心式破碎将果实压破，再经除梗机去掉果梗，以使酿成的酒口味柔和。经破碎除去果梗的葡萄浆，因含有果汁、果皮、子实及细小果梗，应立即送入发酵池，发酵池上面应留出14的空隙，不可加满，以防浮在池面的皮槽因发酵产生二氧化碳而溢出。
- 3．发酵。把葡萄浆送入发酵池，直到主发酵完毕即新葡萄酒出池这一过程称为发酵。发酵前需调整糖度，加糖量一般以葡萄原来的平均含糖量为标准，加糖不可过多以免影响成品质量。在葡萄浆入池时将二氧化硫一次加入，发酵过程中不再添加，其用量根据糖分，酸度和葡萄的完好状态而定，一般为每公斤20~40克。经2~3小时后，加入酵母液，加入量为果浆的5~10%，加入后充分搅拌，使酵母均匀分布。发酵时每日必须检查酵母繁殖情况及有无菌害。如酵母生长不良或少时，应重新补加酒母。发现有杂菌危害，应在室内燃熏硫磺，利用二氧化硫杀菌。发酵温度必须控制在20~25 之间。
- 主发酵的时间，根据葡萄含糖量、发酵温度和酵母接种数量而异。一般在比重下降到1.020左右时即可出池，转入后发酵。
- 4．后发酵。后发酵池或桶上面要留出5~15厘米空间，因后发酵也会生成泡沫。后发酵期的品温控制在18~20 之间，最高不能超过25 。当比重下降到0.993左右时，发酵即告结束。
- 5．陈酿。陈酿时要求温度低、通风良好。适宜的陈酿温度为15~20 ，相对湿度为80~85%。陈酿期除应保持适宜的温度、湿度外，还应注意换桶、添桶。

第一次换桶应在发酵完毕后8~10天进行，除去渣滓，并同时补加二氧化硫到150~200毫克 升。第二次换桶

在前次换桶后50~60天进行。第二次换桶后约三个月进行第三次换桶，经过3个月以后再进行第四次换桶。

为了防止害菌侵入与繁殖，必须随时添满贮酒容器的空隙，不让它表面与空气接触。在新酒入桶后，第一个月内应3~4天添桶一次。第二个月7~8天添桶一次，以后每月一次，一年以上的陈酒，可隔半年添一次。添桶用的酒，必须清洁，最好使用品种和质量相同的原酒。

6. 调配。经过2~3年贮存的原酒，已成熟老化，具有陈酒香味。可根据品种，风味及成分进行调合。葡萄原酒要在50%以上。

质量标准：

颜色：紫红色，透明无杂质，味：清香醇厚，酸甜适口。

比重：1.035~1.055(15℃)。

酒精：11.5~12.5(15℃)。

总酸：0.45~0.6克/100毫升。

总糖：14.5~15.5克/100毫升。挥发酸：0.05克/100毫升以下。

单宁：0.45~0.06克/100毫升。

配好的酒，在装瓶以前，还须化验检查，并过滤一次，才能装瓶，然后压盖。经过75℃的温度灭菌后，即可贴商标，包装出售。