



le Potazzine
MONTALCINO

Le Potazzine Gorelli

波塔金酒莊

國 家：Italy

產 區：Toscana

INTRODUCE

Le Potazzine Gorelli字源 “Le Potazzine” 為在托斯卡納(Toscana)鄉村無處不在、色彩豐富的當地特有種麻雀。女主人Gigliola Gianetti兩個女兒Viola和Sofia就像小鳥兒一樣忙碌而活躍，被她們祖母親暱稱呼為“Potazzine”，該莊園標籤描繪了兩隻可愛小鳥並排坐著，象徵著此地生產之葡萄酒充滿活力且獨特，因此成為莊園的名字。Potazzine是年產量僅35,000瓶的托斯卡納微型酒莊。

莊園成立於1993年，目前由母親Gigliola(母親)與兩個女兒Viola、Sofia共同經營，延續著家族傳統，莊園釀造葡萄酒的宗旨，就是要以最自然方式釀造葡萄酒。葡萄為有機栽培，發酵過程使用天然酵母，再加上Brunello和Rosso di Montalcino葡萄酒的傳統，在中等尺寸的Slavonian橡木桶中長時間陳釀，為葡萄酒生產創造了經典、平衡、順滑丹寧、有形且可識別的卓越風格，展現出絕對技巧。

Montalcino地區罕有釀酒師莊主，但是Le Potazzine前代莊主朱塞佩(Giuseppe Gorelli)曾在Consorzio Del Brunello擔任釀酒師15年，在1980年代後期才回家經營他父親位於Castiglione Del Bosco附近的小莊園杜特·波廷(Due Portine)，並開始釀造傳統的布魯內羅(Brunello)古品種葡萄酒。而後在1998年，因朱塞佩(Giuseppe)的父親把 Due Portine售出，夫婦轉而將精力集中在經營本莊 Le Potazzine；莊園發展與家族史緊密結合：1993年種植葡萄藤，時逢大女兒Viola出生；擴增莊園從原本的3公頃為5公頃時、買入2公頃莊園土地的1996年，時逢小女兒Sofia誕生。目前莊園在母親與女兒共同經營下，成果豐碩。

Le Potazzine的葡萄園總面積只有5公頃大小，其中有3公頃葡萄園歷史可以追溯至14世紀。Sangiovese全部種植在該地區緯度最高地塊、同時也是最好地區的心臟地帶 Montalcino，海拔570米處涼爽的氣候條件與富含礦物質的碎石壤土，能夠生產出優雅的Sangiovese。有風土條件配合，即使在最熱年份也能保有葡萄新鮮度。此外，使用世界上最好橡木桶之一、30-50HL的Slavonian橡木桶釀造，尤其讓Le Potazzine Gorelli受到葡萄酒行業的推崇。知名酒評Antonio Galloni，將這座酒莊譽為「Montalcino的後起之秀之一！出類拔萃的經典葡萄酒出色地捕捉了這座高海拔地區的精華」。酒莊所生產的葡萄酒受到酒評雜誌Wine Spectators、Wine Enthusiast、義大利酒評網站Wines Critic多重肯定。

中實泰樂瓦

Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康



Le Potazzine Gorelli Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2015

波塔金酒莊布內落蒙塔奇諾陳年紅葡萄酒 2015

TECHNICAL INFORMATION

品 種：100 % Sangiovese (Brunello)

產 區：Brunello di Montalcino DOCG, Tuscany

規 格：750ml

TASTING NOTES

- 色澤：寶石紅
- 香氣：乾櫻桃、黑莓、香料、焦油和煙燻香氣
- 口感：開放且豐潤，具奢華感，鹹鮮感礦物質、蘊藏著煙燻味

WINE RATINGS

97/100 points, Wine Advocate (Tasted: 2022/02)

94/100 points, Decanter (Tasted: 2022/11)

96/100 points, Wine Enthusiast (Tasted: 2022/04)

INTRODUCE

Sangiovese是原生於義大利、據說已經被種植和加工了數千年的葡萄品種，別稱「朱庇特之血」(Blood of Jove)。據說它是古伊特魯里亞人(Etruria)、羅馬人最喜愛的葡萄品種。這種葡萄在長珠串上結滿圓潤深色果實。年輕的Sangiovese葡萄充滿活力，帶有草莓風味和些許辛辣感。然而，當它在橡木桶中陳釀後，便會呈現出獨特風味和香氣，正如我們在一些最優質的舊世界葡萄酒中所見到的那樣。

這款酒是繼2004、2006、2011年之後，Le Potazzine推出的第四款珍藏酒。由單一橡木桶取酒，僅生產了3,000瓶。2015是晴朗炎熱的收成年，酒體開放且豐潤，有相當不錯結構支撐著乾櫻桃、黑莓、香料、焦油和煙燻香氣。新酒階段已有純粹果香與美好單寧表現，預期最理想品飲時段為2025~2055年。

輕晃 2015年的 Brunello di Montalcino Riserva時，薄荷櫻桃、秋日香料、細削雪松和托斯卡納塵土芳香便愈發豐富濃郁，香氣在杯中綻放。其質地無疑優雅，傳遞出奢華感，同時以鹹感礦物質和內在煙燻味刺激感官，令人心醉神迷。紅醋栗、甘草和香料的濃郁風味充盈感官，直接延續至餘韻。新酒香氣與味道已經足夠；但酒體結構仍待陳年更優化。

中實泰樂瓦

Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康