



Castello dei Rampolla

蘭波拉堡酒莊

國 家：Italy

產 區：Toscana

INTRODUCE

一路走來家族經營、歷史悠久的Castello dei Rampolla莊園自1739年起即由Napoli Rampolla家族持有，1960年代中葉，家族成員Alceo di Napoli Rampolla開始釀酒事業，當時正逢「奇揚地產區」意圖努力復興產區、尋求市場定位的轉捩時代(Chianti Classico，又譯為「經典奇揚地產區」、「古典奇揚地產區」，是義大利托斯卡納的一個法定產區，有自己的分級制度)，在知名釀酒師Giacomo Tachis大力協助之下，Castello dei Rampolla成為該地區第一個種植Cabernet Sauvignon並將其與Sangiovese混釀的酒莊。1975年，他開始銷售首瓶莊園瓶裝酒Chianti Classico，成為推動產區復興的關鍵在地生產商之一。該莊園以創新和嚴謹生產策略為特色，自1994年起在葡萄園中採用生物動力法。所生產的葡萄酒因其一致性和表現真實而成為備受消費市場肯定。

1965年以前，這塊莊園主要生產：葡萄酒、小麥、牛肉。直到Alceo di Napoli Rampolla與妻子Livia Borgia帶著四個孩子繼承了來自父親、原本稱作「福勒的聖露西亞農場」(Santa Lucia in Fauce)的莊園後，受到當時托斯卡納(Toscana)地區釀酒先行者、Sassicaia酒莊成功的典範所激勵，他選擇栽種Cabernet Sauvignon與Sangiovese兩種葡萄藤，並攜手Giacomo Tachis將兩種酒釀葡萄混釀，這項嘗試的成果就是“Sammarco”葡萄酒；這項商品自1982年推出以來就很受歡迎。

Alceo於1991年過世，現任莊主Luca di Napoli和手足Maurizia於1994年開始使用生物動力農業法栽種，手摘葡萄，不添加二氧化硫；從那時起，葡萄園中不再使用農藥。為了獲得濃密和濃縮的葡萄汁且為了讓葡萄成長獲得更多力量，這兩位釀酒師接受了較低的產量。酒窖中所有操作都旨在保持葡萄原始品質，通過這種方式，為葡萄酒注入土地獨特特色。在本莊土地上，讓草自由生長，有時甚至播草種，以遮蔽土壤並保留水分，並防止侵蝕。

經歷兩代家族成員、近一甲子經營，酒莊屢次得到國際酒評家高度認可，雖然並沒有頂級名莊名氣，也不以高昂售價，良心定價背後，是能堪比波爾多一級莊的酒款品質與水準。這裡生產出清新明亮的經典奇揚第(Chianti Classico)、超級托斯卡納(Super Tuscan Sammarco)和頂級D'alceo，這三款紅酒每年都嚴格限量，目前酒莊產品的平均年產量從8,000 至 25,000瓶不等。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康



Castello dei Rampolla d'Alceo, IGT Toscana 2012

蘭波拉堡酒莊奧賽歐紅葡萄酒 2012

TECHNICAL INFORMATION

品 種：Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

產 區：Toscana IGT

規 格：750ml

TASTING NOTES

這款“d'Alceo”如實反映葡萄園風土的卓越與深度。黑醋栗、煙燻橡木桶、煙草和甘草的美麗香氣和風味，層次豐富且非常酒體飽滿，尾韻悠長。

WINE RATINGS

95/100 points, Wine Enthusiast

INTRODUCE

一路走來家族經營、歷史悠久的Castello dei Rampolla莊園自1739年起即由Napoli Rampolla家族持有，1960年代中葉，家族成員Alceo di Napoli Rampolla開始釀酒事業，當時正逢「奇揚地產區」意圖努力復興產區、尋求市場定位的轉捩時代(Chianti Classico，又譯為「經典奇揚地產區」、「古典奇揚地產區」，是義大利托斯卡納的一個法定產區，有自己的分級制度)，在知名釀酒師Giacomo Tachis大力協助之下，Castello dei Rampolla成為該地區第一個種植Cabernet Sauvignon並將其與Sangiovese混釀的酒莊。1975年，他開始銷售首瓶莊園瓶裝酒Chianti Classico，成為推動產區復興的關鍵在地生產商之一。該莊園以創新和嚴謹生產策略為特色，自1994年起在葡萄園中採用生物動力法。所生產的葡萄酒因其一致性和表現真實而成為備受消費市場肯定。

中實泰樂瓦
Les Terroirs de Chailease

禁止酒駕  飲酒過量，有害健康