

Murgo

Sicily, Italy 意大利 西西里



The Baron Emanuele Scammacca del Murgo decided in 1981 to transform the ancient land- ed property of the family in modern productive agricultural estates, carrying out gradual and continuous improvements. Murgo winery rises at 500 m above the sea level on the eastern slopes of Mount Etna, in a privileged panoramic position, along one of the main access streets to the craters. The vineyard has a net extension of 24,5 hectares and the main part is registered as DOC Etna. The micro-climate of the Etna is characterized by strong temperature ranges, due to the altitude of the volcano (3.360 m a.s.l.), which delays the maturation and brings freshness and fragrance to the wines. At the same time, the volcanic soil confers an intense minerality which you can perceive in all the products of the region. Thanks to these conditions, we get elegant, complex and mineral wines, having an identity which differs from the Italian and international enological range. The conduction of the vineyard is based on the priority use of natural techniques with low impact over the environment.

与火山为邻的葡萄园——牧歌酒庄

意大利从不缺少法定葡萄酒产地：根据最新统计那里共有575个产区。但其中有一个地方如今倍受瞩目，那就是位于西西里岛东部的埃特纳火山（Etna）。作为意大利的地名，埃特纳（Etna）的拼写和发音都出奇地简单明了，但从当地出产的葡萄酒却格外地风情万种，令人难以忘怀。

发现地





这块活火山的山坡可以算是世界上最奇葩的葡萄酒产地了。你肯定不会对“埃特纳”这个词感到陌生：无论是夏天循环播放的火山喷发警报（这也预示着埃特纳产区又一个好年份），或是大片岩浆流动的壮丽景观，都不停出现这个名字。就连火山本身就足够引人注目——冬春季白雪皑皑，夏秋季云雾缭绕。除了火山，埃特纳这片土地也相当有特色：上面遍布着岩浆变干后结成的黑色硬壳，形状千奇百怪。在农户们修整农田或葡萄园后，挖出的岩浆石总能垒成堆。山地起伏蜿蜒，根本无法找到大片土地，而且每一小块土地间都千差万别。因为土地里埋着大量的岩浆石，要开垦出一片上好的葡萄园梯田往往非常艰辛。另外，很多葡萄藤都是百年老藤。于是，要在当地葡萄园里工作，必须要懂埃特纳土地的特质。埃特纳产区的边界划分很明确：即种植在火山坡上海拔450米以上的葡萄园。然而法律规定，这里的DOC法定产区只包括海拔最高在900米处的葡萄园，所以900米以上葡萄园酿造的葡萄酒就要被分类为IGT。但是请不要就此轻视埃特纳的IGT级别葡萄酒—这里多的是产自海拔1000米以上的Nerello Mascalese葡萄酒，而且很是优雅。

而牧歌酒庄则是Etna地区为数不多的葡萄酒酿造商。牧歌酒庄（Murgo winery）就位于在埃特纳火山（Etna）东坡，高于海平面500米，且在通往火山口的主要通道上，地理位置绝佳。由于火山的高度和独特的气候特征，为葡萄酒带来了清新和香气。与此同时，火山特别的土壤赋予了葡萄酒强烈的矿物感。有了这些得天独厚的条件，生产出优雅、复杂的葡萄酒就不是难事了。

发现地

Murgo Etna Rosso

Sicily, Italy 意大利 西西里

莫乐埃特纳红葡萄酒2017

Wine & Spirits 91分

Nerello Mascalese is a local red grape from Etna region, northeast of Sicily island, and are mostly planted on volcanoes. According to the local tradition, wines are aged in chestnut barrels, which are widely used for traditional Barolo, giving more tannin and structure to the wine. From 30+ year old vines, a classically floral and high acid Nerello from the sandy slopes of Mount Etna for summertime.

马斯卡斯奈莱洛是一种源于意大利西西里岛东北部埃塔纳产区的红葡萄品种，多种植于埃塔纳山（Mount Etna）的火山岩上。根据当地传统使用单宁含量比橡木桶要高很多的栗木桶陈年。意大利传统派巴罗洛(Barolo)就是用的栗木桶，酿出的酒单宁与果味相辅相成。葡萄树龄均为30年以上。酒颜色较浅，带有红色水果的风味，酸度清新，是一款夏日也能纯饮的红葡萄酒。



产区	意大利 西西里
REGION	Sicily, Italy
葡萄品种	100% 马斯卡斯奈莱洛
GRAPE VARIETY	100% Nerello Mascalese
酒精度ALCOHOL	13% Vol.
酿造工艺	不锈钢中发酵18个月
VINIFICATION	10 months in stainless steel and oak barrel.
陈年	栗木桶中陈年
AGING	Aging in chestnut barrel
品酒笔记	带有马斯卡斯奈莱洛葡萄经典的草莓、樱桃、新鲜橙皮、香料以及草本植物清爽香气。口感上果汁感爆棚，并带有矿石感。丰富的红果气息和明显的酸度。
TASTING NOTES	Classic Nerello Mascalese aromas of strawberry, red cherries, orange pee, fresh herbs and spices. Juicy and mineral on the palate, with bright red berry flavors lifted by harmonious acidity.
食物搭配	烧烤类牛、羊肉等富有油脂和纤维类食物，鱼类、贝类等白肉 Pair with grilled red and white meats, fresh sauce, and grilled
PAIRING	sausage.
饮用建议	15-18°C 无需醒酒
SERVING NOTES	15-18°C No need for decanter.

酒体	轻	重
Body	Light	Bold
单宁	柔顺	重
Tannin	Smooth	Tannic
甜度	干型	甜型
Sweetness	Dry	Sweet
酸度	低	高
Acidity	Soft	Acidic

发现地

