

T E R R E
BELLAI A

WINE AND FASHION
ITALIAN EXCELLENCES



T E R R E BELLAI A

贝拉雅葡萄酒是由意大利的葡萄酒大师，采用古老而传统的方法，对葡萄精心培育和酿造的结晶。世世代代生活在这片土地上的家族酒农们，出于对大自然和土地的热爱，小心翼翼地呵护着他们的葡萄家园，简单而又纯正的生产方式保证了葡萄酒的香醇。

西西里、普利亚和托斯卡纳位于地中海中心丘陵地带，土壤肥沃，是世界闻名的优质葡萄酒产区。我们的葡萄酒正是来自于上述这些产区，比如获得国际金奖的莫雷利诺干红和经典基安蒂珍藏干红来自托斯卡纳的佛罗伦萨和锡耶纳特定地区；而有浓郁果香的普利亚干红和余味持久的西西里干红则来自风味独特的意大利南部地区。

贝拉雅品牌葡萄酒结合了传统工艺和现代先进技术，在质量和检验方面一丝不苟，用现代化的设备挑选上等优质葡萄，运用传统工艺保证葡萄酒在橡木桶中熟成以及瓶中的陈年。

贝拉雅人对所有的生产环节都进行了严格把控，确保一款完美无缺的产品来满足葡萄酒爱好者和消费者的需求。



T E R R E
BELLAIA

**贝拉雅
西西里干红葡萄酒
TERRE SICILIANE IGT**



产区： 西西里
酒精度： 14,5%
等级： IGT 优良产区
葡萄品种： 西拉，黑珍珠，美乐

葡萄酒酿造工艺

用来酿酒的三种葡萄，根据其成熟度分开采摘，并单独在不锈钢控温桶中进行带皮发酵8至10天，最好酿酒师会发挥他的天才的想象力进行调配。

葡萄酒描述

酒液中心呈宝石红色，边缘略带紫色，有强烈的醋栗、黑莓、李子的水果香味，还有一丝丝辛香料味。入口后可感觉到丰富优雅的单宁，成熟的水果味更浓，还有香草的气息，余味悠长。

美食搭配

烤红肉，野味，羊肉串，汤及意大利肉酱面。 饮用温度 16-18 度

葡萄品种由来

西拉是法国罗纳河谷的一个非常重要的葡萄品种，现在遍布澳大利亚，被称为“水果炸弹”广受大众喜欢。西拉真正的起源已无法考证，有证据说可能起源于波斯的设拉子国或者西西里岛的西拉库萨地区。

产区介绍

西西里岛是地中海最大的岛屿，鉴于其重要的地理位置，在历史上曾经被腓尼基人、希腊人、汪达尔人、拜占庭人、阿拉伯人和诺曼人统治过。众多的殖民者给西西里岛留下了许多的文化遗产，当然还有重要的酿酒技术，西西里岛是意大利传统酿酒历史最悠久的地方，可追溯到公元8世纪

T E R R E
BELLAIA

**贝拉雅
金粉黛干红葡萄酒
PRIMITIVO DI PUGLIA IGT**



产区： 普利亚
酒精度： 13,5%
等级： IGT 优良产区
葡萄品种： 金粉黛

葡萄酒酿造工艺

葡萄全部采用人工采摘，挑选成熟上好的金粉黛葡萄。然后和果皮一起在控温的不锈钢桶中发酵，此种方法加上在瓶中的多年陈年，充分地展现了金粉黛葡萄的丰富多彩的特性。

葡萄酒描述

葡萄酒呈深宝石红色，可闻到非常强烈果香味，具有樱桃、李子、黑莓及甘草的气息，单宁优雅而柔软，整体非常平衡。

美食搭配

烤红肉，野味，肉饺和意大利肉酱面。
饮用温度 14-16 度

葡萄品种由来

金粉黛始于达尔马提亚海岸，15世纪以来一直在普利亚地区种植，但在18世纪后期，一个葡萄种植者决定选择和创造一个由颜色偏深，甜美，早熟的葡萄组成的葡萄园，并称之为“金粉黛”。基因上相当于克罗地亚葡萄品种 Crljenak Kastelanski 和 Tribidrag, 在意大利合众国被称为“Zinfandel”。

产区介绍

普利亚，也称为靴跟，是意大利最东部的地区。它在地中海的战略地位使它成为西方与东方的交汇点，这是一个战略性的贸易场所，融合了不同的文化和传统，这对当地的葡萄酿制和美食做法产生巨大影响。

T E R R E
BELLAIA

**贝拉雅
莫雷干红葡萄酒
MORELLINO DI SCANSANO DOCG**



产区：托斯卡纳
酒精度：13%
等级：DOCG 法定保证产区
葡萄品种：桑娇维赛，赤霞珠，美乐

葡萄酒酿造工艺

手工精心挑选上等成熟的葡萄，带皮在不锈钢控温桶中发酵，然后放在法国小橡木桶中陈酿12个月。

葡萄酒的描述

酒液中心呈宝石红色，边缘略带石榴色。有复杂又强烈的樱桃、黑莓、烟草和皮革的气息。入口后可以感觉到成熟的水果味，整体平衡而优雅，余味持久。

美食搭配

红烩肉，烤肉，陈奶酪，炖牛肉。
饮用温度 16-18 度

葡萄名称的由来

据说“Morellino di Scansano”的名字是指马的一个种类。当时很多贵族会用此种马来拉他们的马车到Scansano采购葡萄酒，后来人们就用这种马的名字来命名他们的葡萄。

产区介绍

托斯卡纳曾经是意大利文化的摇篮，是文艺复兴的中心地带。从海滩到内陆，从岛屿到山脉不仅有世界名贵的葡萄酒，还有各种无与伦比的美食，是世界上著名的旅游景点之一。

奖项

2017 年获得法国最权威吉伯特&盖拉德葡萄酒指南
(Gilbert&Gaillard) 金奖

T E R R E
BELLAIA

贝拉雅
经典基安蒂珍藏干红葡萄酒
CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG



产区：托斯卡纳
酒精度：13%
等级：DOCG 法定保证产区
葡萄品种：桑娇维赛，赤霞珠

葡萄酒酿造工艺

基安蒂是意大利国宝葡萄“桑娇维塞”的出生地。全部手工挑选最上等的葡萄，在不锈钢控温桶中带皮压制和发酵，然后在斯拉沃尼亚橡木桶中至少陈酿24个月，最后要在装瓶后静置3个月才允许上市出售。

葡萄酒的描述

呈漂亮的红宝石色，有红果、烟草和香料的气息，入口后可感受到复杂而优雅的味道，结构和持久性强，有浓浓的成熟水果和辛香料的味道，单宁饱满细腻，余味持久。

美食搭配

野味，陈奶酪，橙子鸭
饮用温度 16-18度

黑公鸡的由来

经典基安蒂联盟的标志是一只黑公鸡，之所以选中黑公鸡作为联盟的标志是有个故事的。据说在中世纪，佛罗伦萨和锡耶纳两城决定通过两个骑士之间的和平挑战来结束两城长时间的争斗。他们约定：在公鸡打鸣时，两个骑士分别离开他们各自的城市，他们相遇的地方将成为两城的边界。锡耶纳挑选了一只白公鸡，对它精心照料，喂得饱饱的，而佛罗伦萨却选择了一只黑公鸡，与锡耶纳相反，他们对这只黑公鸡进行了禁食，第二天这只黑公鸡因为饥饿很早开始打鸣，于是佛罗伦萨的骑士就很早就出发了，结果可想而知，他在离锡耶纳城12公里的地方才遇到了锡耶纳城的骑士，佛罗伦萨几乎拿下了整个基安蒂。

产区介绍

托斯卡纳曾经是意大利文化的摇篮，是文艺复兴的中心地带。从海滩到内陆，从岛屿到山脉不仅有世界名贵的葡萄酒，还有各种无与伦比的美食，是世界上著名的旅游景点之一。

奖项

2017 年获得法国最权威吉伯特&盖拉德葡萄酒指南 (Gilbert&Gaillard) 金奖

T E R R E
BELLAIA



贝拉雅 桑娇维塞干红葡萄酒 SANGIOVESE DI PUGLIA IGT

产区： 普利亚
酒精度： 13%
等级： IGT 优良产区
葡萄品种： 桑娇维塞

酿造工艺

用于酿造Sangiovese di Puglia IGT的葡萄是普利亚最好的桑娇维塞葡萄。整个浸皮发酵在可控温度的不锈钢发酵罐中进行。

品酒笔记

浓郁的深宝石红色，带有强烈的樱桃、草莓和树莓的果香、花香，微微还有一些辛辣的气味。整体个性鲜明，结构平衡，柔和的单宁很好地支撑起成熟的红色水果的味道。

食物搭配

烤肉，肉酱面，通心面
饮用温度： 14-16° C

轶闻

桑娇维塞是意大利的国宝级葡萄品种，在全国都有种植，尤其以意大利南部和中部最为出色。桑娇维塞有很多不同的种类，比如大桑娇维塞、派勒维佳、布鲁诺昂缇，这使得桑娇维塞成为世界上意大利葡萄栽培的象征。

产区介绍

普利亚，也称为靴跟，是意大利最东部的地区。它在地中海的战略地位使它成为西方与东方的交汇点，这是一个战略性的贸易场所，融合了不同的文化和传统，这对当地的葡萄酿制和美食做法产生巨大影响。