



CORBINELLI





19世纪初,

Corbinelli兄弟在自家土地上建造了房屋和酒窖，成立Corbinelli农场，开始酿造葡萄酒。多年来，地块已扩大到目前的20公顷，其中大约半公顷种植着橄榄树。葡萄园位于切尔塔尔多和蒙特斯佩尔托利市镇地区，属于“基安蒂”典型产区，海拔介于200到300米。对酿酒的热情一代又一代地传给了现任业主Claudio Corbinelli，多年来，他取代父亲接管酒庄，延续父亲的快乐直觉，一直注重质量而非数量，逐渐降低每公顷产量，获得高质量葡萄酒。托斯卡纳乡村具有非常特殊的自然环境，因此我们的葡萄酒拥有世界上独一无二的特征和传统，只有亲临这片土地，才能领略到这些特色和传统。

现任业主Claudio Corbinelli以激情和创新传承家庭传统。许多项目正在建设：葡萄园翻修、葡萄园扩充、新酒窖修建。企业充满活力，因此可以根据需求创造产品，适应市场需求，制定品牌、标签和自定义包装。此外，该公司还拥有一家装瓶厂，通过快速高效反应实现高产能。



我们的葡萄酒





超级托斯卡纳

意大利最优质的葡萄酒

托斯卡纳地区最优质的葡萄酒，使用桑娇维塞、美乐、品丽珠等国际葡萄品种酿造，同时也使用其它红葡萄品种。Corbinelli酒庄创造全新超级托斯卡纳配方，使用桑娇维塞、小维多、紫北塞葡萄。

这些优质葡萄酒经过充分样话后，适合大型活动、品尝会或搭配高端菜肴。



超级托斯卡纳 GOLD SELECTION

Il Cervo SUPERTUSCAN 超级托斯卡纳 产地地理标志保护 (IGT)

产区

托斯卡纳

气候环境

海拔介于200至350米之间的丘陵地区，石灰岩和碎石、泥灰岩层，带有混合粘土。

葡萄种类

桑娇维塞50%、美乐50%。

颜色

浓郁紫红色，带紫色光泽。

特点

丰富、典雅、非常和谐，淡淡的香荚兰和小水果味，略显鲜香。口味甜型、浓厚，成分非常均衡；略带单宁性、悠长。

美食搭配

适合搭配红肉、畜类野味、烧肉、炖肉、焖肉、爆炒、以及萨米斯炖汤等重要菜肴。这支酒相当复杂，适合在特殊场合饮用。

品尝

18-20°C时饮用。

陈化

酒精发酵后，将葡萄酒转移到小橡木桶中，进行苹果酸乳酸发酵，令葡萄酒味道更加柔软，在此保留至少两年。由于酒精度数高且层次鲜明，这支葡萄酒可久藏10年以上。

奖项

最佳托斯卡纳葡萄酒优秀品质证书VIII。

由《Selection》杂志在德国美因茨举办的意大利十佳葡萄酒国际品鉴比赛。

《I vini di Veronelli》指南中打分90/100分。



EAN-13条形码标签 8057681880157



超级托斯卡纳 BLU SELECTION

Il Cervo SUPERTUSCAN 超级托斯卡纳 产地地理标志保护 (IGT)

产区

托斯卡纳

气候环境

海拔介于200至350米之间的丘陵地区，石灰岩和碎石、泥灰岩层，带有混合粘土。

葡萄种类

桑娇维塞50%、美乐50%。

颜色

浓郁紫红色，带紫色光泽。

特点

丰富、典雅、非常和谐，淡淡的香荚兰和小水果味，略显鲜香。口味甜型、浓厚，成分非常均衡；略带单宁性、悠长。

美食搭配

适合搭配红肉、畜类野味、烧肉、炖肉、焖肉、爆炒、以及萨米斯炖汤等重要菜肴。这支酒相当复杂，适合在特殊场合饮用。

品尝

18-20°C时饮用。

陈化

酒精发酵后，将葡萄酒转移到小橡木桶中，进行苹果酸乳酸发酵，令葡萄酒味道更加柔软，在此保留至少两年。由于酒精度数高且层次鲜明，这支葡萄酒可久藏10年以上。

奖项

最佳托斯卡纳葡萄酒优秀品质证书VIII。

由《Selection》杂志在德国美因茨举办的意大利十佳葡萄酒国际品鉴比赛。

《I vini di Veronelli》指南中打分90/100分。



EAN-13条形码标签 8057681880058



经典系列

 CORBINELLI

这些葡萄酒（最著名的当属基安蒂）代表了最经典、最著名的意大利葡萄酒。其特点在于适合搭配整餐、品尝会或特殊活动。基础葡萄品种仍是桑娇维塞，但配方中也含有其它葡萄，因此成品具有更加鲜美的香调，既有果味浓郁的年份基安蒂，也有久藏Corbinelli基安蒂，当然还有珍藏基安蒂。



经典系列

Villa Corbinelli PETIT VERDOT

托斯卡纳红葡萄酒 产地地理标志保护 (IGT)

产区

托斯卡纳

气候环境

海拔介于0至350米之间的丘陵地区，石灰质黏土和石灰岩页层。

葡萄种类

小维多100%。

颜色

明亮的红色、浓郁的绛红色，随着久藏略呈石榴石色。

特点

这款葡萄酒散发出微妙酒香，果味相当浓郁，令人想起浆果和甘草的味道，鲜香、绵软、均衡。

美食搭配

开胃菜、头盘、美味汤羹、白肉、新鲜乳酪。适合搭配全餐。

品尝

18-20°C时饮用。

酿造

在小不锈钢罐中短暂发酵。

陈化

在法式橡木桶里中等陈化至少3年。

EAN-13条形码标签 8057681880089





经典系列

Corbinelli CHIANTI RISERVA

珍藏基安蒂葡萄酒 限定保障原产地命名 (DOCG)

产区

佛罗伦萨和锡耶纳省。

气候环境

海拔介于200至350米之间的丘陵地区，石灰质黏土和泥灰岩层。

葡萄种类

至少75%桑娇维塞和其它红葡萄品种。

颜色

明亮的红色，随着久藏略呈石榴石色。

特点

酒香丰富，入口果味花香浓郁，散发着香荚兰、马拉斯卡酸樱桃、香堇和浆果的气息，有时带鲜香。久藏之后葡萄酒香味更加复杂。

美食搭配

推荐搭配野味烧烤、小野味、野猪、野兔、罗鹿。

品尝

18-20°C时饮用。

酿造

发酵可以持续十五天或更长时间，具体取决于年份。葡萄酒存放在不锈钢罐中连续翻动。

陈化

在法国橡木桶中陈化至少六个月，在瓶中陈化至少三个月。采摘后在酒窖中熟成至少二十四个月之后开始销售。



EAN-13条形码标签 8057681880027



经典系列

Corbinelli CHIANTI RISERVA

珍藏基安蒂葡萄酒 限定保障原产地命名 (DOCG)

产区

佛罗伦萨和锡耶纳省。

气候环境

海拔介于200至350米之间的丘陵地区，石灰质黏土和泥灰岩层。

葡萄种类

至少75%桑娇维塞和其它红葡萄品种。

颜色

明亮的红色，随着久藏略呈石榴石色。

特点

酒香丰富，入口果味花香浓郁，散发着香荚兰、马拉斯卡酸樱桃、香堇和浆果的气息，有时带鲜香。久藏之后葡萄酒香味更加复杂。

美食搭配

推荐搭配野味烧烤、小野味、野猪、野兔、罗鹿。

品尝

18-20°C时饮用。

酿造

发酵可以持续十五天或更长时间，具体取决于年份。葡萄酒存放在不锈钢罐中连续翻动。

陈化

在法国橡木桶中陈化至少六个月，在瓶中陈化至少三个月。采摘后在酒窖中熟成至少二十四个月之后开始销售。



EAN-13条形码标签 8057681880065



经典系列

Corbinelli CHIANTI CLASSICO

经典基安蒂葡萄酒 限定保障原产地命名 (DOCG)

产区

佛罗伦萨和锡耶纳省经典基安蒂葡萄酒历史产区。

气候环境

海拔介于300米至550米之间的缓坡山区。基底包括石灰岩、黏土和泥灰岩。大量鹅卵石和碎石片是经典基安蒂葡萄酒产区的共同特色。

葡萄种类

至少80%桑娇维塞和其它红葡萄品种。不允许使用白葡萄。

颜色

浓郁的红色，随着久藏略呈石榴石色。

特点

酒香丰富，甜型，散发出香荚兰和红色浆果的芳香。

美食搭配

特别适合搭配烤肉、野味和红肉。

品尝

18-20°C时饮用。

酿造

在不锈钢罐中带果皮发酵至少15天。

陈化

层次非凡的葡萄酒。采摘之后10月1日开始销售，有时在大栗木桶中陈化。



EAN-13条形码标签 8057681880102



经典系列

Corbinelli CHIANTI

基安蒂葡萄酒 限定保障原产地命名 (DOCG)

产区

佛罗伦萨和锡耶纳省经典基安蒂葡萄酒历史产区。

气候环境

海拔介于300米至550米之间的缓坡山区。基底包括石灰岩、黏土和泥灰岩。大量鹅卵石和碎石片是经典基安蒂葡萄酒产区的共同特色。

葡萄种类

至少80%桑娇维塞和其它红葡萄品种。不允许使用白葡萄。

颜色

浓郁的红色，随着久藏略呈石榴石色。

特点

酒香丰富，甜型，散发出香茱兰和红色浆果的芳香。

美食搭配

特别适合搭配烤肉、野味和红肉。

品尝

18-20°C时饮用。

酿造

在不锈钢罐中带果皮发酵至少15天。

陈化

层次非凡的葡萄酒。采摘之后10月1日开始销售，有时在大栗木桶中陈化。



EAN-13条形码标签 8057681880010



经典系列

Fonte dei Borghi CHIANTI

基安蒂葡萄酒 限定保障原产地命名 (DOCG)

产区

基安蒂

气候环境

海拔介于200至350米之间的丘陵地区，石灰质黏土和泥灰岩层。

葡萄种类

至少80%桑娇维塞、20%其它红葡萄品种，如卡内奥罗、科罗里诺、美乐。

颜色

明亮的红色，随着久藏略呈石榴石色。

特点

酒香丰富，入口果味花香浓郁，散发着马拉斯卡酸樱桃、香堇和浆果的气息。

美食搭配

推荐搭配美味汤羹、烤肉、野味和佛罗伦萨牛排。

品尝

18-20°C时饮用。

酿造

发酵可以持续十五天或更长时间，具体取决于年份。葡萄酒存放在不锈钢罐中连续翻动。

陈化

鲜酿饮用，但考虑到层次，这支葡萄酒适合久藏。



EAN-13条形码标签 8057681880096



经典系列

Fonte dei Borghi CHIANTI

托斯卡纳桑娇维塞 产地地理标志保护 (IGT)

产区

托斯卡纳

气候环境

海拔介于50至350米之间的丘陵地区，石灰质黏土和泥灰岩层。

葡萄种类

90%的桑娇维塞以及其它葡萄品种，如卡内奥罗、美乐或托斯卡纳特雷比亚诺斯。

颜色

明亮的红色，随着久藏略呈石榴石色。

特点：

酒香丰富，入口果味花香浓郁，散发着香荚兰、马拉斯卡酸樱桃、香堇和浆果的气息。

美食搭配

适合搭配美味汤羹、白肉、红肉、新鲜和中度陈年乳酪。

品尝

18-20°C时饮用。

酿造

发酵可以持续十五天或更长时间，具体取决于年份。葡萄酒存放在不锈钢罐中连续翻动。



EAN-13条形码标签 8057681880034



经典系列

VILLA CORBINELLI TOSCANA

托斯卡纳红葡萄酒 产地地理标志保护 (IGT)

产区

托斯卡纳

气候环境

海拔介于0至350米之间的丘陵地区，石灰质黏土和石灰岩页层。

葡萄种类

美乐100%。

颜色

明亮的红色、浓郁的绛红色，随着久藏略呈石榴石色。

特点

这款葡萄酒散发出微妙酒香，果味相当浓郁，令人想起浆果和甘草的味道，鲜香、绵软、均衡。

美食搭配

开胃菜、头盘、美味汤羹、白肉、新鲜乳酪。适合搭配全餐。

品尝

18-20°C时饮用。

酿造

在小不锈钢罐中短暂发酵。

陈化

在法式橡木桶里中等陈化至少3年。



EAN-13条形码标签 8057681880232



经典系列

Giovannino ROSSO ITALIANO

意大利红葡萄酒

产区

意大利。

气候环境

意大利境内丘陵或平坦地区。

葡萄种类

主要来自意大利境内的红葡萄，主要是桑娇维塞和蓝布斯科。

颜色

明亮的红色，随着久藏略呈石榴石色。

特点

这款葡萄酒散发出微妙酒香，果味相当浓郁，令人想起浆果的味道，绵软、均衡。

美食搭配

前菜、头盘、汤羹、白肉、新鲜乳酪，适合搭配全餐的日常葡萄酒。

品尝

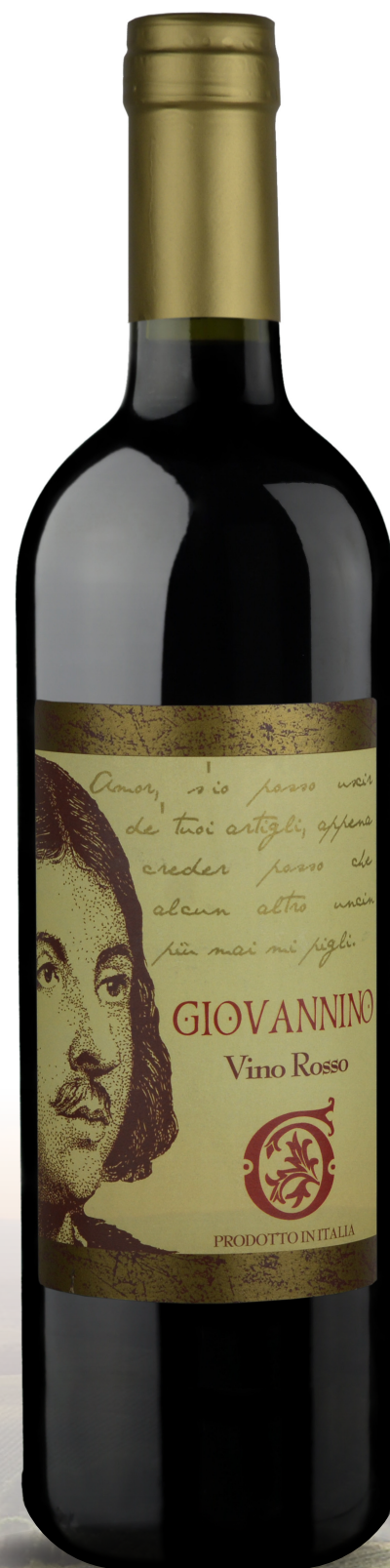
18-20°C时饮用。

酿造

在不锈钢罐中短暂发酵。

陈化

可以随时饮用的葡萄酒，鲜酿饮用。不适合长时间久藏。



EAN-13条形码标签 8057681880225



“冰” 葡萄酒

迄今为止最伟大的全球红葡萄酒创新。葡萄品种、实验和技术创新的结合，
将葡萄酒带入新的疆域。

基安蒂冰葡萄酒就是其中之一，托斯卡纳经典启程驶向全新非凡口感。
适合低温或加冰饮用，伴随休闲、欢聚时刻，或者当作甜点或开胃酒，
也可以作为鸡尾酒基底。



“冰” 葡萄酒

Corte dei Vicari CHIANTI ICE

基安蒂冰葡萄酒 限定保障原产地命名 (DOCG)

产区

佛罗伦萨和锡耶纳省。

气候环境

海拔介于200至350米之间的丘陵地区，石灰质黏土和泥灰岩层。

葡萄种类

60%桑娇维塞、40%其它红葡萄品种

颜色

明亮的红色，随着久藏略呈石榴石色。

特点

果味极其浓郁，花香，带有黑莓的香气。

美食搭配

适合美味汤羹、烤肉，可作为开胃酒或甜点。

品尝

12-14°C时加冰饮用。

酿造

短暂发酵，获得清新绵软的葡萄酒。葡萄酒存放在不锈钢罐中连续翻动。

陈化

鲜酿饮用。



EAN-13条形码标签 8057681880140



“冰” 葡萄酒

Corte dei Vicari TUSCAN ICE RED

托斯卡纳冰红葡萄酒 产地地理标志保护 (IGT)

产区

托斯卡纳

气候环境

海拔介于0至350米之间的丘陵地区，石灰质黏土和石灰岩页层。

葡萄种类

至少75%桑娇维塞、25%其它白葡萄品种，如霞多丽和维蒙蒂诺。

颜色

明亮的红色，随着久藏略呈石榴石色。

特点

果味极其浓郁，花香，带有黑莓和桃的香气。

美食搭配

s适合美味汤羹、烤肉，可作为开胃酒或甜点。

品尝

在10-12°C的温度下配上一瓣桃和冰块。

酿造

短暂发酵，获得清新绵软的葡萄酒。葡萄酒存放在不锈钢罐中连续翻动。

陈化

鲜酿饮用。



EAN-13条形码标签 8057681880287



“冰” 葡萄酒

Corte dei Vicari TUSCAN ICE ROSÉ

托斯卡纳冰粉红葡萄酒 产地地理标志保护 (IGT)

产区

托斯卡纳

气候环境

海拔介于0至350米之间的丘陵地区，石灰质黏土和石灰岩页层。

葡萄种类

10%桑娇维塞、90%其它白葡萄品种，如霞多丽和维蒙蒂诺。

颜色

明亮的粉红色。

特点

果味极其浓郁，花香，带有黑莓、桃和香蕉的香气。

美食搭配

特别适合搭配清淡的前菜、精致的头盘、白肉、海鲜类菜肴和新鲜乳酪，可作为开胃酒或甜品。

品尝

在8-10°C的温度下配上一瓣橙子和冰块。

酿造

短暂发酵，获得清新绵软的葡萄酒。葡萄酒存放在不锈钢罐中连续翻动。

陈化

鲜酿饮用。



EAN-13条形码标签 8057681880270



“冰” 葡萄酒

Corte dei Vicari TUSCAN ICE WHITE

托斯卡纳冰白葡萄酒 产地地理标志保护 (IGT)

产区

托斯卡纳

气候环境

海拔介于0至350米之间的丘陵地区，石灰质黏土和石灰岩页层。

葡萄种类

霞多丽和维蒙蒂诺等白葡萄品种。

颜色

浅麦秆黄。

特点

酒香微妙、果味浓郁，略带香蕉、杏和青苹果的芳香，清新、愉悦、口味饱满、半甜、均衡。

美食搭配

特别适合搭配清淡的前菜、精致的头盘、白肉、海鲜类菜肴和新鲜乳酪，可作为开胃酒或甜品。

品尝

在8-10°C的温度下配上一瓣柠檬和冰块。

酿造

温柔压榨后在小不锈钢罐中发酵。

陈化

可以随时饮用的葡萄酒，鲜酿饮用。



EAN-13条形码标签 8057681880263



CORBINELLI

法定地址和酿造地

Via La Selva - Pino, 488
50052 Certaldo (FI)- Italia
移動電話+39 335 7017621
電子郵件: info@corbinelli.it
Sito web: www.corbinelli.it
Partita Iva 02262270487
Reg. Imprese 503962
WhatsApp: +39 3357017621

运营和装瓶地

Zona industriale
Fraille Montebello, 197
50052 Certaldo (FI)- Italia
移動電話+39 351 5022127
電子郵件: info@corbinelli.it
skype: Corbinelli Winery
WhatsApp: +39 3515022127

意大利销售

Gianluca Proni
移動電話 +39 3284958764
電子郵件: sales@corbinelli.it

国外销售

Salvatore Milo
移動電話 +44 810717055
電子郵件: exports@corbinelli.it