

皇室葡萄酒莊



義大利佛羅倫斯的貴族世家-佛卡提家族(Frescobaldi),
全球最悠久的釀酒世家之一, 超過700年釀酒歷史,
生產的酒款深受所有政商名流的喜愛。

第30代傳人-Lamberto Frescobaldi的引領之下,
傳承700年的釀酒基因發揚光大,
釀出每個莊園獨樹一幟的風土特色,
持續打造托斯卡尼最具代表性的頂尖美酒。

	Glass	Bottle
Albizzia Chardonnay Toscana IGT	380	1800
 : Chardonnay		
精緻而美麗的稻草金黃色, 散發著清新而豐富的果香, 有著青蘋果的清脆香氣, 並點綴著一絲香草氣息。酸度平衡, 柑橘和熱帶水果的果香宜人可口。		
 Pairing : 巴薩米克醋漬大蘆筍/杜蘭朵小麥粉炸小卷/龍蝦鳥巢麵/卡布里煮海鱸魚		
Pomino Bianco DOC	420	2200
 : Chardonnay, Pinot Bianco		
聞起來有著柚子的柑橘香氣, 入口後能夠感受到梨子以及熱帶水果的風味, 並帶有一絲花香 像是紫藤、百合甚至是洋甘菊, 口感清新, 並有著出色的礦物風味, 風味平衡清新。		
 Pairing : 燻鮭魚香草沙拉/香炒洋菇/炙燒鮪魚搭陳年酒醋/青辣椒檸檬春雞		
Perano Chianti Classico DOCG	420	2400
 : Sangiovese, complementary varieties		
明亮的紅寶石色澤, 紫羅蘭的花香中帶有覆盆莓、櫻桃及些微的黑色莓果氣息, 果香中伴隨著一絲胡椒辛香、入口後新鮮明亮的酸度、精緻的單寧, 尾韻帶有鹹香的口感。		
 Pairing : 羅馬燉牛肚/茴香肉腸貓耳朵麵/澳洲穀飼安格斯無骨牛小排/薄荷香料烤小羔羊		
Nipozzano Riserva Chianti Rufina Riserva DOCG	460	2600
 : Sangiovese, other red blends		
野生漿果和櫻桃的濃烈果香, 緊接著是紫羅蘭花香。香氣濃郁而清新, 帶有愉悅的辛香調性, 包括胡椒和烘烤過的咖啡豆。口感和諧並帶有礦物感, 以及濃郁、柔滑的單寧。		
 Pairing : Grana Padano帕達諾起司/那不勒斯千層麵/薄荷香料烤小羔羊/Prime美國肋眼		

