

WINERY



DOMAINE SIGALAS

DOMAINE SIGALAS 斯格拉庄园

希腊圣托里尼第一名庄, 其葡萄酒入选帕克《2015 年最佳葡萄酒 50 强》
斯格拉庄园坐落于圣托里尼岛伊亚地区的小村落。带着对这片岛屿葡萄培育历史的敬意, 酒庄结合了传统和最前沿的葡萄种植技术, 自然地将这项历史遗产、前瞻性和高品质结合在了一起。
在斯格拉庄园, 最具活力的地中海葡萄品种 - 圣托里尼岛阿西提克Assyrtiko终于在这里找到了最适合且肥沃的土壤并在此开花, 结果, 枝繁叶茂。艾达尼、Athiri、Mandilaria和黑塔加诺品种也种植在这里, 并创造了一系列圣托里尼岛最优质亦具有代表性的精选葡萄酒!



REGION

SANTORINI

SANTORINI

圣托里尼岛-欧盟“原产地保护产区”(PDO)

圣托里尼岛 (Santorini) 不仅是全世界最美丽和迷人的地方之一,也是全世界最棒的白葡萄酒产区之一。有资料显示,圣托里尼岛早在公元前1700年,即火山喷发前的史前时期就开始酿造葡萄酒了-酿酒历史长达3500年!

岛上有复杂的火山岩土壤,其中占相当大比例的是含大量片岩、石灰岩、熔岩和含铁量和水含量极少,这种砂质土壤让当地的葡萄藤免受根瘤蚜虫的侵害,这也让圣托里尼葡萄园称为了世界上最古老的葡萄园之一。

圣托里尼岛有自己的原产地保护标识区,出产干白葡萄酒和唯圣托 (Vinsanto) 甜酒。干白葡萄酒需含有至少75%的阿塞蒂克 (Assyrtiko),其余为阿西丽 (Athiri) 和艾达尼 (Aidani)。

PRODUCT

SANTORINI

斯格拉圣岛白葡萄酒



年份
2020

类型
干白葡萄酒
(生晒白葡萄干酿制)

酒精
14%

容量
750ML

酒庄
Sigalas 斯格拉圣岛庄园(希腊)

侍酒温度
8-10°C

产区
Santorini圣托里尼岛
欧盟“原产地保护”标签级葡萄酒(PDO)

葡萄品种
Assyrtiko 阿斯提克

推荐食物搭配
可以作餐前开胃酒；
也可以搭配清蒸海鲜、意面、甚至肉类；

PRODUCT

SANTORINI

斯格拉圣岛白葡萄酒



葡萄酒香气



柑橘



柠檬皮



矿物质



香草

品酒笔记

稻草般的黄色;闻上去明显的柑橘果香、橘子花香、柠檬皮香;口感结构复杂,酸度突出,带有明显的柑橘类水果、矿物质和香草的味道,余味悠长,是一款风味平实的酒,因其陈化期酿制的酸度决定了它的风格,它是带有绿色色调的非常悦目的黄色酒体,富含柑橘的芳香和一丝矿物质的味道。

PRODUCT

SANTORINI BARREL

斯格拉·圣托里尼橡木桶白葡萄酒



年份
2017

类型
干白

酒精
14.5%

容量
750ML

酒庄
Sigalas 斯格拉圣岛庄园(希腊)

侍酒温度
10-12°C

产区
Santorini圣托里尼岛
欧盟“原产地保护”标签级葡萄酒(PDO)

葡萄品种
100% ASSYRTIKO 阿斯提克

推荐食物搭配
清蒸海鲜、蘑菇意面、黑椒牛扒

PRODUCT



SANTORINI BARREL

斯格拉·圣托里尼橡木桶白葡萄酒

葡萄酒香气



柠檬



油桃



青草



金银花



坚果



奶油

品酒笔记

一如既往的表现优秀, 浅尝时, 鼻尖萦绕着柠檬, 油桃, 青草的香气, 余味中带有金银花, 坚果和奶油。高酸的口感完美的于紧致口感结合, 酸中带有圆润且细腻的口感作为脊柱, 使其具有非常强的陈年能力。

PRODUCT

EAN
斯格拉圣岛桃红葡萄酒

年份
2015

类型
桃红

酒精
12.5%

容量
750ML

酒庄
Sigalas 斯格拉圣岛庄园(希腊)

侍酒温度
9-12°C

产区
Cyclades基克拉迪群岛
欧盟“地理保护”标签级葡萄酒(P.G.I)

葡萄品种
Mavrotragano 马洛甘诺

推荐食物搭配
可作餐前开胃酒；
也可以搭配沙拉, 炸鱼, 水果

PRODUCT

EAN

斯格拉圣岛桃红葡萄酒



葡萄酒香气



樱桃



圣女果



醋栗



桑葚



小白花



肉桂

品酒笔记

突出的红色水果未完全成熟,樱桃,圣女果,醋栗以及小白花的香气;酒体强劲,带有微妙的甜味,口感丰满,酸味突出,单宁柔软,余味悠长

PRODUCT

VINSANTO

斯格拉圣岛唯圣托甜白



年份
2015

类型
甜白葡萄酒
(生晒白葡萄干酿制)

酒精
11%

容量
500ML

酒庄
Sigalas 斯格拉圣岛庄园(希腊)

侍酒温度
6-8°C

产区
Santorini圣托里尼岛
欧盟“原产地保护”标签级葡萄酒(PDO)

葡萄品种
艾达尼Aidani
阿斯提克Assyrtiko

推荐食物搭配
可作餐前开胃酒；
餐后甜点酒或睡前晚安酒。白糖糕, 蛋糕, 巧克力, 芝士

PRODUCT

VINSANTO

斯格拉圣岛唯圣托甜白

葡萄酒香气



葡萄干



杏干



坚果



核桃



香草



巧克力

品酒笔记

Vinsanto的酒体呈稍带琥珀色的明亮金桔色泽, 归功于它10-12天的干制期和不少于24个月的橡木桶陈化期。闻起来有香甜的葡萄干和杏干的馥郁芳香, 口感层次分明、酸度适中、余韵强烈持久; 果香味极浓的一款酒。

背景

在中世纪, 古代的锡拉火山岛被更名为圣托里尼岛 (Santorini), Vinsanto的名字就是为了申明这款酒归属圣托里尼岛 (Santorini) 而起的。中文意思源自当年梵蒂冈教宗喝完以后所给予的“圣酒”名号; 所有vino santo是少数仅存的“历史称谓”之一。

PRODUCT

APILIOTIS

艾美丽奥提斯甜红



年份
2014

类型
甜红葡萄酒
(生晒红葡萄干酿制)

酒精
9%

容量
500ML

酒庄
Sigalas 斯格拉圣岛庄园(希腊)

侍酒温度
6-8°C

产区
Cyclades基克拉迪群岛
欧盟“地理保护”标签级葡萄酒(P.G.I)

葡萄品种
Mandilaria 曼迪拉里亚

推荐食物搭配
芝士, 巧克力, 蛋糕, 晚安酒或者饭后消化酒

PRODUCT

APILIOTIS

艾美丽奥提斯甜红



葡萄酒香气



红果果酱



蓝莓



酸樱桃



黑色醋栗



巧克力

品酒笔记

深红色的酒体, 伴随着红果果酱、蓝莓、酸樱桃和黑色醋栗的风味, 平衡的糖分、单宁和酸度带来绝佳的口感层次。品后余韵也会有复合型的活力快感, 是一款真正的享受型葡萄酒; 它要等待10-12天的葡萄晒制, 晒透到足以用压碎器碾压。之后还需在老橡木桶中至少24个月。

酿造工艺

将晚收葡萄采摘后铺在稻草上放在太阳底下10-12天, 葡萄水分蒸发后甜度和风味高度集中, 酿好后在橡木桶内陈年24个月; 年产量8000-10000瓶, 精选年份, 并不每年出产, 陈年时间不限, 每公顷产量控制在800-1000升, 确保质量