

CASALE DEL GIGLIO®  
AZIENDA AGRICOLA



*Valata dell'azienda agricola Casale del Giglio alle Ferriere*

CASALE DEL GIGLIO AZIENDA AGRICOLA S.R.L.  
(百合庄园农产品股份有限公司)

酿酒师

Paolo Tiefenthaler

酒庄地址: Strada Cisterna - Nettuno Km 13 - 04100 Le Ferriere LT  
Tel. +39.06.92902530 - Fax +39.06.92900212  
info@casaledelgiglio.it

公关部: Via Aventina 32 - 00153 Roma  
Tel. +39.06.5746359 | +39.06.5742529 - Fax +39.06.5750871  
info@casaledelgiglio.it

出口部: Strada Cisterna - Nettuno Km 13 - 04100 Le Ferriere LT  
Tel. +39.06.92902530 - Fax +39.06.92900212  
export@casaledelgiglio.it  
负责人: Elise Rialland

意大利销售部: Via Aventina 32 - 00153 Roma  
Tel. +39.06.5745717 - Fax +39.06.57289040  
roma@casaledelgiglio.it  
负责人: Maddalena Morucci

接待及国际活动: Strada Cisterna - Nettuno Km 13 - 04100 Le Ferriere LT  
Tel. +39.06.92902530 - Fax: + 39.06.92903098  
linda.siddera@casaledelgiglio.it  
负责人: Linda Siddera

www.casaledelgiglio.it



于1914年3月5日阿马特里切 (Amatrice) 镇，在来自于拉奎拉 (Aquila) 奥诺弗瑞·乔瓦尼 (Onofri Giovanni) 的公证下，埃米狄奥·桑塔雷利 (Santarelli Emidio)、伊西多尔 (Isidoro) 和安东尼奥·桑塔雷利 (Antonio Santarelli) 创建了“伯拉蒂诺·桑塔雷利 (Berardino Santarelli) 父&子公司”，公司的名字来源于该公司创始人葡萄酒商人伯拉蒂诺 (Berardino) 的名字。在接下来的几年间，他的三个孩子搬到了罗马居住，在城市的中心地带卡普拉尼卡 99 号广场开设了第一家“葡萄酒&橄榄油”零售店。多年来，随着公司的不断发展，在城市的不同的地区开设了另外11家连锁零售商店。迪诺·桑塔雷利 (Dino Santarelli)，埃米利奥的儿子，于 1955 年在罗马成立了“桑塔雷利股份有限公司”，主要致力于拉齐奥大区特产葡萄酒的装瓶，并远销国外，特别是加拿大。1967 年，迪诺·桑塔雷利被阿格罗·庞蒂诺 (Agro Pontino) 这一地区深深地吸引并在离古城“萨特里库姆 (Satricum)”不远处，罗马以南 50 公里的拉蒂纳省 (Latina) 的乐费里耶尔 (Le Ferriere) 镇创建了“百合庄园”。有别于拉齐奥 (Lazio) 大区的其他地方或意大利的其他区域，这块土地还从未以葡萄酒产区名字绘入葡萄酒地图。与此同时，“葡萄酒 & 橄榄油”零售店的所有商店都被转让了出去，只保留了卡普拉尼卡广场上的葡萄酒商店，该商店随后被改建为餐馆，至今仍为桑塔雷利家族所持有。自 20 世纪 90 年代，迪诺·桑塔雷利的儿子安东尼奥子承父业，与年轻的酿酒师保罗·泰芬萨勒 (Paolo Tiefenthaler) 合作，极力致力于葡萄酒的研究项目及实验，并取得了可喜的成绩。“百合庄园”成为第一家赢得罗马及拉齐奥市场的葡萄酒庄，随继扩展到意大利全国乃至世界各地。



CASALE DEL GIGLIO®  
AZIENDA AGRICOLA



*Foto del secolo agrario Casale del Giglio alla Farnesina*

“对于孩提和青年时代的安东尼奥·桑塔雷利 (Antonio Santarelli) 来说，他们家的家族产业——百合庄园 (Casale del Giglio) 只不过是周末的消遣，庄园的田间小路是他恣意飞车的场所。这一切在他接手父亲迪诺 (Dino) 的家族事业后开始变得不同。25 岁的安东尼奥直觉地意识到，这片在距离罗马以南 50 公里的阿格罗庞蒂诺 (Agro Pontino) 山谷中的土地价值非常，他要在这片土地上开辟前人从未尝试过的事业。

这个地区从来没有种植葡萄树的传统，这意味着安东尼奥和他父亲可以尽情开拓创新。他们的想法得到了当时著名的葡萄种植专家和大学教授认同，并于 1985 年联合这些专家教授开展了一个研究项目——

在百合庄园的土壤上尝试种植近 60 种不同的葡萄。此前，

从未有人采用这样一

种科学方式开展如此大胆的计划。

百合庄园的年轻酿酒师保罗·泰芬萨勒 (Paolo Tiefenthaler) 势将成为时代先驱。

左边的图片是1924年开设的第一家“葡萄酒&橄榄油”零售店图片 位于罗马，卡普兰尼卡广场99号 (Piazza Capranica 99)





当酿制红葡萄酒的席拉 (Syrah) 和小维铎 (Petit Verdot), 白葡萄酒的苏维翁 (Sauvignon)、维奥娜 (Viognier) 和小满胜 (Petit Manseng) 获得第一个丰收时, 他们的大胆尝试也得到了丰厚的回报。这些品种被酿制成单一型葡萄酒和混合型葡萄酒, 每一种都具有极高性价比。庄园的旗舰品牌是浓厚醇香的红酒曙光女神 Mater Matuta, 这是一款由席拉 (Syrah) 和少量小维铎 (Petit Verdot) 混酿得葡萄酒, 酒体呈红宝石色, 口味醇厚馥郁, 柔绵细滑, 蕴含丛林水果, 咖啡豆和香料的香味, 令人回味无穷。

而 Aphrodisium 则是一款用晚收的葡萄品种: 小满胜 (Petit Manseng)、维奥娜 (Viognier)、格莱克 (Greco) 和非安诺 (Fiano) 混酿而成的甜白葡萄酒, 其味甘甜醇香, 非常优雅。在百合酒庄极其丰富的白葡萄酒品种中, 最值得称道的是 Antinoo - 安亭诺。新推出的两只白葡萄酒是由 Biancolella di Ponza (蓬扎的莱拉白) 酿造的“灯塔” Faro della Guardia 和用 Bellone di Anzio (贝洛内) 葡萄酿造的“安亭穆” (Antium), 而最新推出的红葡萄酒则是 Tempranijo (丹魄)。

\* 节选自 Luciano Di Lello 的文章 “Guide to the Restaurants of Rome”, 发表于日报 “LA REPUBBLICA”

联系方式: Antonio Santarelli - [antonio.santarelli@casaledelgiglio.it](mailto:antonio.santarelli@casaledelgiglio.it)  
Paolo Tiefenthaler - [paolo.tiefenthaler@casaledelgiglio.it](mailto:paolo.tiefenthaler@casaledelgiglio.it)

## 我们的位置



百合庄园是来自于阿马特里切 (Amatrice) 的伯拉蒂诺·塔雷利 (Berardino Santarelli) 先生, 于 1967 年在位于距离罗马以南 50 公里的阿格罗庞蒂诺 (Agro Pontino) 山谷的阿普利亚 (Aprilia) 镇和拉蒂纳 (Latina) 省之间。有别于拉丁姆 (Latium) 地区的其他地方或意大利的其他区域, 这块土地还未以葡萄酒产区名字绘入葡萄酒地图。



在 1985 年诞生了“百合庄园”研究和开发项目。项目经拉齐奥 (Lazio) 区政府农业部门批准，聘请多位具有国际声望的学者参与，他们之中很多人至今仍在为百合庄园服务，如米兰大学树木栽培和种植学院的 Attilio Scienza 教授，位于特雷维索 (Treviso) 省的科内利亚诺 (Conegliano) 葡萄栽培实验研究院的 Angelo Costacurta 教授和 Edmund Mach 基金会的 Fulvio Mattivi 教授，以及位于特伦托 (Trento) 省的圣米凯莱阿迪杰 (San Michele all'Adige) 农业研究院的专家学者。百合庄园的酿酒师保罗·泰芬萨勒就曾在该省农业研究院接受培训。该项目旨在最大限度地发掘这块土地在高品质葡萄栽培方面的潜力，为此研究人员将其酿酒工艺与其他如阿格罗庞蒂诺 (Agro Pontino) 山谷一样受海洋气候影响的全球著名葡萄酒产区，如波尔多、加利福尼亚、澳大利亚等进行了有价值的比较。



百合庄园秉承这样的理念，“影响意大利葡萄栽培未来发展的关键因素有两个：传统葡萄酒产区形象的不断巩固，和提高尚未完全开发的葡萄酒产区的潜力，从而凭借成本优势酿造一流葡萄酒的能力。”

鉴于百合庄园的研究结果，欧洲委员会授权在拉蒂纳省（自1990起）培植“新推荐品种”，如莎当妮 (Chardonnay)、苏维翁 (Sauvignon)、席拉 (Syrah)、小维铎 (Petit Verdot) 卡、赤霞珠 (Cabernet Sauvignon)，其他品种也将陆续予以授权。

时至今日，百合庄园 180 公顷 的葡萄园已全部被改造成篱架式种植方式，用于种植最适合该地的葡萄品种，酿造最佳品质的葡萄酒。目前，百合庄园推出超过 22 款产品，包括白葡萄酒、玫瑰露酒，红葡萄酒，晚收葡萄酒，三种餐后酒以及一种特级初榨橄榄油。

# Satrico

LAZIO BIANCO IGT



## 历史渊源

这款白葡萄酒的名字来源于古罗马城市“塞特瑞科姆 (Satricum)”。历史可以追溯到公元前9世纪，当时的村落沿阿斯图拉河 (Astura) 而建，中间的高地是当时的礼拜场所，周围围着几座小木屋。山脚是祭祀曙光女神的神庙，后来成了这座城市的卫城。今天我们还能看见当年的神庙遗址，就在靠近拉蒂纳 (Latina) 的 Le Ferriere 镇的百合庄园附近。

## 葡萄品种和酿造工艺

40% 莎当妮 (Chardonnay), 40% 苏维翁 (Sauvignon), 20% 棠比内洛 (Trebiano Giallo)\*。将这三种葡萄在成熟初期采摘下来，分别酿制，这样既可以保证葡萄的新鲜，又能完美呈现三种葡萄的不同芳香。挑选最好的葡萄轻柔压榨，使汁液渗透出葡萄皮。

\* (配比可以根据采摘年份适当调整)

在温控的环境中进行7-8天的缓慢发酵。分离澄清后，将新酒存放在不锈钢罐中进行熟成，待到来年初才装瓶。

## 品酒辞

一款混合型葡萄酒，呈明亮的枯草黄。闻鼻典雅高贵，散发出清新的果味和矿物质醇香，口感舒爽，回味悠长。

## 推荐佐酒菜

开胃菜和清蒸鱼类。

## 酒评

---

---

---

---

---

---

---

---

## Bellone

LAZIO BIANCO IGT



### 历史渊源

“Bellone”贝洛内是拉齐奥省最古老的原生白葡萄酒品种之一，它在古罗马时期就已经在当地得到了广泛的种植。老普林尼将它称为“Uva Pantastica”（意为：配面包的葡萄）因为在古时候，当地的农民经常在吃面包的时候食用这种葡萄。现今，贝洛内葡萄酒品种在拉齐奥大区的 Castelli Romani（卡斯黛丽罗马尼）地区和 Monti Lepini（勒皮尼山）之间，在延顺着 Anzio（安子奥）的山脚下面向大海的地区找到了适合自己生长的环境。这里的沙质土壤十分的松软，微环境非常适合贝洛内葡萄的生长，持续不断地海风也赋予了它独特的风格。

### 葡萄品种和酿造工艺

“Bellone”贝洛内葡萄藤有着良好的活力，同时它的耐旱性非常强，可以保证葡萄成熟的质量和平衡。葡萄串呈圆锥-圆柱形，葡萄果实呈金黄色，果皮很厚，在海风的帮助下可以帮助葡萄完美的

成熟。葡萄成熟的时候，果实包含了很高的含糖量以及优越的酸度，同时也有明显的矿物质的味道。葡萄的采收季在九月末。葡萄酒的酿造过程分为两个部分：葡萄汁的带皮浸渍，这样可以有助于最大化的提取葡萄在当地风土影响下的独特的果香。在葡萄被轻柔压榨过后，葡萄汁在天然酵母的促动下开始为期10/12天的发酵过程，发酵温度控制在 18/20 度。

### 品酒辞

葡萄酒呈深黄色并且边缘有金黄色的光晕。非常的有活力，有芒果和木瓜等成熟水果的香味，同时通过长时间瓶陈而获得的一丝优雅的酸度贯彻在酒香中。入口品鉴，能感受到葡萄酒的饱满，丰富以及持续，伴随着花香和辛香料的感觉。葡萄酒有明显的咸味和矿物质的味道。回味悠长而持久。

### 推荐佐酒菜

“Minestra di Sgavajone” 斯格瓦乔鱼汤：这是一道“Anzio”安子奥地区的家常菜，市场上并不常见。同时这也是当地渔民的一道斯格瓦乔鱼传统特色菜。

四人量的做法：

400克“Sgavajoni” 斯格瓦乔鱼，100克长条状意面，3升水，2瓣蒜，100克新鲜小西红柿，2小把欧芹，食用盐和橄榄油适量。

首先用水将斯格瓦乔鱼炖煮2小时；同时将大蒜和小辣椒剁碎，小西红柿切成小块，用橄榄油小火爆香，直到西红柿收汁后再把大蒜挑出。等鱼炖煮好后，将鱼从鱼汤中捞出放在过滤网中，并细细的揉压，直至将鱼刺剔除。随后在鱼汤中加入之前准备的西红柿和鱼肉，然后开火将鱼汤煮沸，用手将意面掰成小份并放入到鱼汤中烹煮。等面煮好后，最后加入切成碎末的欧芹就可以准备食用了。

# Chardonnay

LAZIO IGT



## 品酒辞

色泽亮黄，典雅高贵，蕴含刺槐花、桃子和香蕉香味。口感如丝般细腻柔滑，醇厚而舒爽，回味悠长，极富诱惑力。

## 推荐佐酒菜

烤鱼或白肉

## 历史渊源

原产勃艮第，法国最著名的葡萄种植区之一，莎当妮 (Chardonnay) 是全球白葡萄酒的“皇后”。由于试种的不俗表现，莎当妮 (Chardonnay) 葡萄栽种开始在罗马南部的阿格罗蓬蒂诺山谷普及并获得成功。

## 葡萄品种和酿造工艺

该酒是莎当妮的单一葡萄酒，采用密集栽种的方式（一公顷栽种 4000-5000 株葡萄藤），九月初采摘。由于单株葡萄产量少，所以可以成熟的葡萄的含糖量比较高，同时酸度适当。轻柔压榨葡萄，精心筛选渗透出的汁液，进行6到8天的发酵。随后将葡萄酒降温为了防止苹果乳酸 (Malolactic) 发酵，在不锈钢罐中储存3-4月，来年初装瓶。

## 酒评

---

---

---

---

---

---

---

---



# Sauvignon

LAZIO IGT



(Malolactic) 发酵。最后经过去渣、提纯后，于来年一月或二月装瓶。

## 品酒辞

色泽亮黄，清新爽口，含青草芳香和地中海的海风味道。柑橘果味和燧石矿物味带来愉悦丰富的味觉享受。

## 推荐佐酒菜

海鲜饭或香草蛋卷

## 历史渊源

原产法国著名的波尔多葡萄种植区，如果过度曝晒，苏维翁（Sauvignon）的香味会快速散发。因此葡萄园的植株总是密集栽培，让枝叶繁茂的葡萄藤为果实提供遮蔽，从而保持葡萄的芳香。经广泛研究，苏维翁（Sauvignon）被引进罗马南部的阿格罗蓬蒂诺山谷，并取得了令人瞩目的丰收。

## 葡萄品种和酿造工艺

100%苏维翁（Sauvignon）葡萄酿造。九月初采摘，保证酸味不流失和葡萄的成熟度，这样成品酒的口味才不会过于青涩。为了防止葡萄香味散失，轻柔挤压精心挑选的葡萄之后立即进行发酵。随后将葡萄酒冷却至8°C左右，防止苹果乳酸

## 酒评

---

---

---

---

---

---

---

---

# Viognier

LAZIO IGT



## 历史渊源

最初的白葡萄品种是从罗纳河谷传播到法国南部的。非常有名的优质的孔得里约(Condrieu)。抗旱性强，易适应炎热气候。葡萄成熟后呈深黄色，果肉很紧实，松质和欠肥沃的土壤让葡萄的成熟期变缓慢和逐步的提高葡萄里桃和杏的香气。

## 葡萄品种和酿造工艺

100%维欧尼(Viognier)葡萄酿造。酿造白葡萄酒的葡萄采摘分为两个阶段：第一阶段采摘期是在葡萄的最佳成熟期，以让葡萄保持良好的酸度，从而突出品种的特性。第二阶段采摘期葡萄更为成熟(略过熟)。经过8至10个小时的低温浸渍(冷浸渍)至7/8°C。同时进行柔和缓慢的挤压。在17/18°C的温度下需要10天左右的时间自然发酵。为了防止苹果乳酸发酵，而存放

在低温下(8/10°C)的不锈钢罐里直到次年春天。于三月底装瓶。

## 品酒辞

色泽亮黄，含有非常显著的白玫瑰花瓣，椴树，金合欢和金雀花的的香味。在口中有果香如桃香和杏香的冲撞。混在一起会产生大量芳香的甜味让人觉得清新爽口并有矿物质含量，达到了完美平衡。

## 推荐佐酒菜

拉齐奥海岸的生鱼或者是日本的生鱼片

## 酒评

---

---

---

---

---

---

---

---

# Petit Manseng

LAZIO IGT



## 历史渊源

原产法国比利牛斯山 (Pyrénées) 山脚的朱朗松 (Jurançon) 地区，果粒小，皮厚，酿成的白葡萄酒比用大果粒的大满胜 (Gros Manseng) 酿的更负盛名。由于小满胜 (Petit Manseng) 的果粒小汁液少，因此要到晚秋才予以采摘。到那时，葡萄已经干瘪，所含糖分得以高度浓缩。这个过程在法语中称作 'Passerillage'，即“自然干缩”。随着在阿格罗蓬蒂诺山谷种植葡萄的热情不断高涨，百合庄园首先在拉蒂纳镇附近 Le Ferriere 小镇的葡萄园里引进了小满胜 (Petit Manseng)。

## 葡萄品种和酿造工艺

完全成熟的小满胜 (Petit Manseng) 具有最佳的酸度，确保了酒液中的葡萄香味。冷浸渍的时间为 10-12 小时，温度控制在 7-8°C。

进行缓慢轻柔压榨，接着在 14-16°C 环境下让葡萄渣进行自然沉淀。通过自然发酵使葡萄香更浓郁，自然发酵后次日加入酵母进行人工发酵。人工发酵十天后 (18-20°C)，将得到的葡萄酒进行冷却，以防止发生苹果乳酸 (Malolactic) 发酵。于来年三月或四月装瓶。

## 品酒辞

色泽亮黄，香气沁人肺腑，果味十足，清新爽口而酒味强劲。口中味觉结构独特，极富诱惑，余味富含果香。

## 推荐佐酒菜

最佳佐菜 'Scorfano Ponzese all'Acqua Pazza' — 浓汤蝎子鱼 (原产蓬扎岛 Island of Ponza)

## 酒评

---

---

---

---

---

---

---

---

# Antinoo

LAZIO BIANCO IGT



## 历史渊源

1907年十二月,在百合庄园不远处的 Torre del Padiglione 村庄发现了一个浅浮雕。浮雕内容是哈德良皇帝的最爱:英俊的希腊少年安迪诺正从葡萄树上采摘两串葡萄。今天可以在罗马国立博物馆中的玛西摩宫大博物馆 (Largo di Villa Peretti 1) 看到这个浮雕。

## 葡萄品种和酿造工艺

\* (配比可以根据采摘年份适当调整)

2/3 莎当妮 (Chardonnay), 1/3 维奥娜 (Viognier)\*。细心采摘葡萄为乐防止破皮,将新采下葡萄直接运送到酿酒厂,对两种葡萄分别轻柔压榨。将得到的葡萄汁冷却到 12-13°C 进行自然沉淀,从而在保证不破坏成品酒结构的同时祛除浑浊物。当罐里的温度达到 18°C 左右时,两种葡萄汁分别装入 500 公升的槐木桶进行发酵。少量莎当妮 (Chardonnay) 须在无烟熏的小橡木桶里进行发酵。接下来从九月中旬到次年三月底,定期搅桶 (此过程称为

“batonnage”),防止酒糟在桶底沉淀。最后,葡萄酒装瓶后,需要经过6到12个月瓶陈。

## 品酒辞

色泽金黄色,香味丰富,蕴含金雀花、金银花和洋甘菊的香味,所含的微量榛子和香草使香味更加浓郁。口感优雅浓烈,回味悠长。

## 推荐佐酒菜

意大利面 “Pasta alla Gricia” - 源自经典的 ‘Pasta all’Amatriciana’,只是调味汁中不加番茄酱。(请参见本资料的最后部分)

## 酒评

---

---

---

---

---

---

---

---

FARO DELLA GUARDIA  
**Biancolella  
di Ponza**  
LAZIO IGT



### 历史渊源

原产自坎帕尼亚 (Campania), 现归属于拉齐奥地区, 在18世纪中叶那不勒斯王国波旁王朝时期从伊斯基亚岛 (Ischia) 引进蓬扎岛 (Ponza), 蓬扎岛是在拉齐奥地区唯一被批准的种植地区, 该地区有一小片山坡, 山顶上耸立着雄伟的守卫灯塔, 1886年建于可俯瞰大海的峭壁岩石上 (海拔112米)。这是一盏“旋转”白炽光灯塔, 光束可达24海里, 宽225度。主要射向南方。值得注意的是大约在海石柱法拉格里奥纳 (Faraglione) 顶部西南方向大约11英里处为第勒诺坑 (Fossa del Tirreno), 此坑为第勒诺海的最深处。

### 葡萄品种和酿造工艺

此酒葡萄为纯白莱拉 (Biancolella) 葡萄酿造。该葡萄品种一直生长在意大利的中部, 尤其是在岛屿地区。葡萄酒的酿造遵循传统的白葡萄酒酿

造工序, 先对完整的葡萄进行轻柔的挤压, 然后将葡萄汁在20度下用当地的自然酵母进行发酵, 经7到8个月酿制完全。

### 品酒辞

色泽为些许偏亮绿的黄色, 黄果香味 (如桃子、杏子) 丰富, 夹杂着山楂花的香味。所含的矿物质和浓郁的芳香正是“火山石灰岩”土壤所独有的味道, 蕴含果香和柑橘香, 口感回味悠长。在12度下饮用最佳。此酒保存了果实结构及完整性。可在装瓶多年后饮用。

### 推荐佐酒菜

“Linguine c'o Fellone” “意大利扁面配螃蟹”  
蓬扎的一道特色菜。

食谱:

把一只螃蟹放入加入凉水的锅里, 待水煮沸后 20分钟从锅里捞出, 搁置一旁冷却后, 剥去蟹腿和蟹壳。在另一平底油锅里放入适量蒜和辣椒, 待其变为棕色后加入处理好的蟹肉, 炒5分钟左右。在一深锅里加足够量的水, 等水开后加入盐, 500克意大利扁面, 面煮到带嚼劲后捞出沥干。将面食倒入毛蟹肉汁锅中, 加入少许意大利欧芹 (Pezzemolo) 一起搅拌煎炒到可口。

### 酒评

---

---

---

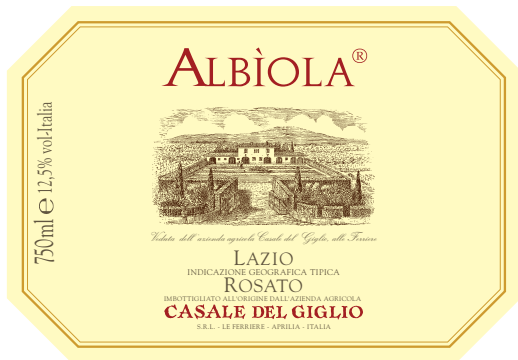
---

---



# Albiola

LAZIO ROSATO IGT



## 历史渊源

此葡萄酒取名于古罗图利 (Rutuli) 或沃尔西 (Volsci) 民族的发源地: Albiola。Albiola 被前人蒲林尼引述为古拉丁姆 (Latium) 的53个群落之一。它也许属于公元前7世纪掌权的拉丁姆联盟, 在他们鼎盛时期, 拉丁姆曾作为罗马的对手行使权力。

## 葡萄品种和酿造工艺

\* (配比可以根据采摘年份适当调整)

85% 席拉 (Syrah), 15% 桑娇维塞 (Sangiovese)\* 混合而成的桃红葡萄酒。红葡萄经精心压榨后, 在 8-10°C 下冷浸渍, 然后在不锈钢罐内存放数小时。排出部分汁液进行单独发酵。这个过程就是 saignée (来自法语单词 'saigner', 为排液的意思)。在不锈钢酿酒桶里发酵8到10天, 温度保持在 18°C 左右。发酵后的葡萄酒丰润醇厚, 酒味强劲, 含有顶级玫瑰酒的典型芳香, 融合植物花香和水果香气, 足以与很多红酒品牌媲美。

## 品酒辞

深粉玫瑰色夹杂些许紫罗兰色, 含丛林浆果芳香, 有浓郁的山莓和野草莓味道。新鲜滋润的果香让人口齿留香, 回味悠长。

## 推荐佐酒菜

绝妙搭配: 采用地中海深海鱼汤烹制的新鲜西红柿, 或各式冷盘。

## 酒评

---

---

---

---

---

---

---

---

# Merlot

LAZIO IGT



## 历史渊源

原产于波尔多，被一批曾在二十世纪三十年代开垦了蓬蒂内 (Pontine) 沼泽地的意大利维尼托区 (Veneto) 的农民带到了阿格罗蓬蒂诺山谷。尽管梅洛 (Merlot) 在1966年被评为地区优质酒，但在百合庄园开始试种 (1985年) 以前，一直没有受到足够的重视和有效开发。正是百合庄园实施了葡萄根茎、无性繁殖和树冠的综合管理，才最终生产出顶级品质的葡萄。

## 葡萄品种和酿造工艺

100% 梅洛 (Merlot) 原汁。  
酿造工艺根据收获年份调整，长年保证葡萄酒的质量。将压榨和提纯 (榨取和回收) 后的葡萄汁置于空气中发酵，确保成品色泽的同时保留葡萄汁中的单宁酸。  
再经过长达 15-20 天的深沉浸泡发酵，

使酿好的葡萄酒酒体更丰富、醇化效果更佳。去掉酒糟后，发酵过的葡萄皮依然色泽饱满，富含丹宁和芳香气味。为了达到物尽其用的目的，应不予其他外力，让葡萄皮在重力作用下自然沉降。苹果乳酸发酵 (Malolactic) 在不锈钢酿酒桶里进行。葡萄酒在小橡木桶里保存 8-12 月，然后装瓶，再瓶陈约180天。

## 品酒辞

酒液呈深红宝石色，富含小红浆果和樱桃的芳香。口感如丝顺滑，清新的草本香味令人回味无穷。

## 推荐佐酒菜

‘Bucatini all’Amatriciana’ :  
一道传统的意大利面食，配以熏肉和亚平宁山区阿马特里切 (Amatrice) 的番茄酱。

## 酒评

---

---

---

---

---

---

---

---

## Cesanese

LAZIO ROSSO IGT



### 历史渊源

这个葡萄品种的历史可以追溯到公元前 488 年，来自于“Volsci”沃尔西人曾经居住的领土，他们是现在佛罗西诺内人的前身。沃尔西人在公元前 488 年占领了“Satricum”萨特利库这个城市，随后统治了该城市超过一个世纪，直至古罗马人于公元前385年在当地建立了殖民地。种植“Cesanese”切萨内斯葡萄的地区主要是“Affile”阿菲乐和“Piglio”皮佑两个小镇。

### 葡萄品种和酿造工艺

“Cesanese”切萨内斯是一种产量少并且成熟比较晚的葡萄品种，该葡萄的采收期也是比较迟的。葡萄串的体积小，并且松散，呈长条状。葡萄果实中小形，呈椭圆状。采收季唯10月的下旬，葡萄主要被种植在山丘和产区的边缘地带。通常来说，用晚熟的葡萄品种所酿的葡萄酒，可以进行长时间的陈酿。如果葡萄藤的开花季和葡萄成熟季之间的天数越多，说明葡萄酒的陈年能力就越强。采用红葡萄酒的酿造方式，初期的酒

精发酵的温度控制在 18/20 度，大约进行20天，发酵同时采用“Cappello Sommerso”的方式（一种过滤装置，可以让酒渣和葡萄汁充分接触-促进深层发酵）之后进行为期10/12天的进一步的带皮浸渍，这样可以使的葡萄酒从葡萄皮和果核中获得更细腻更成熟的单宁。

### 品酒辞

葡萄酒呈红宝石色。闻鼻有浓郁的樱桃香味，是这个晚收葡萄品种的主要特点，有辛香料和白胡椒和黑胡椒的香味，同时伴有紫罗兰的花香。入口后，葡萄酒酒体醇厚，圆润，单宁柔和持久并伴有一丝的酸度，葡萄酒有很强的陈年潜力。

### 推荐佐酒菜

“Spezzatino di Bufaletta dell’Agro Pontino”.  
意式炖阿格罗·庞蒂诺小牛肉

4 人份做法:

1 公斤小牛肉切成小块, 1 个洋葱, 1 杯白葡萄酒, 2 瓣蒜, 300 毫升水, 1 勺香醋, 干辣椒适量, 食用盐适量, 橄榄油适量。

用橄榄油将洋葱爆香，随后加入切成块状的小牛肉进行翻炒，之后加入少许白葡萄酒，小辣椒和食用盐，最后加水用小火慢炖。当牛肉炖熟了以后，加入少许的蒜和香醋然后盖上锅盖，以便让肉更入味。为这道菜设计的配菜是意式干炒小西兰花。

### 酒评

---

---

---

---

---

# Shiraz

LAZIO IGT



## 历史渊源

红葡萄席拉 (Syrah), 或设拉子 (Shiraz) 的名字来源于昔日的波斯古城, 当今伊朗一繁华大都市——设拉子 (Shiraz)。而设拉子 (Shiraz) 的酿酒工艺则可追溯到 7000 年前。尽管当时设拉子 (Shiraz) 在法国隆河谷地非常有名, 但当地的特色却是用其他葡萄品种来酿制如赫米蒂奇 (Hermitage) 和教皇新城堡 (Chateauneuf-du-Pape) 这样的名品葡萄酒。自上世纪初, 席拉 (Syrah) 开始盛行于澳大利亚, 比如悉尼附近的亨特河 (Hunter River) 山谷。自从1985年百合庄园首次试种成功后, 席拉 (Syrah) 一直在拉蒂纳省广泛栽种。

## 葡萄品种和酿造工艺

100% 席拉 (Syrah) 葡萄酿造。酿造用葡萄全都是最好的成熟葡萄。采摘下来的葡萄在 10°C 的低温下浸渍2天, 确保葡萄的芳香和饱满的色泽。酿造过程中每天压榨3至4次, 使葡萄皮的色泽和所含的丹宁酸融

入酒液。然后在 26-28°C 下发酵 10-12 天, 并在发酵初期对葡萄汁进行多次榨取提纯 (压榨回收的过程) 汁。将新酒小心倒入不锈钢酿酒桶进行苹果乳酸 (Malolactic) 发酵, 发酵过的葡萄皮中尚存的色泽, 丹宁酸和芳香在轻压过程中得以提取, 在此过程中, 葡萄皮受自然引力的影响轻柔自然滑落。最后在橡木桶中醇化 8-12 个月, 装瓶后再存放 6 个月, 至此整个工序完成。

## 品酒辞

呈深红宝石色, 略带紫色。气味芳香浓郁, 蕴含黑醋栗、蓝莓、野樱桃、黑胡椒、肉桂、小豆蔻的芳香。口味甘甜温润, 带恰到好处了的丹宁酸, 清新的果香及香料让人回味无穷。

## 推荐佐酒菜

'Trancio di tonno alla griglia' - 烧烤金枪鱼排

## 酒评

---

---

---

---

---

---

---

---

# Petit Verdot

LAZIO IGT



## 历史渊源

产自波尔多的一种红葡萄，一般用作辅酒，与梅洛 (Merlot) 和苏维翁 (Sauvignon) 混合调配葡萄酒。小维铎 (Petit Verdot) 为晚熟品种，很适合阿格罗蓬蒂诺山谷的局部气候。充沛的阳光和海风以及温润的土壤适合葡萄慢慢成熟，也利于酿制意大利罕见的纯正单一型红酒。

## 葡萄品种和酿造工艺

100%小维铎 (Petit Verdot) 葡萄原汁。  
酿造工艺包括深层发酵和压榨。深层发酵主要以萃取葡萄中轻柔的单宁酸，压榨主要是萃取葡萄的颜色。在 26-28°C 下深层发酵15天。  
发酵后的葡萄汁经压榨回收\*  
进一步软化单宁和稳固色泽。新酒去糟后，一部分放入不锈钢罐中进行苹果乳酸 (Malolactic) 发酵，剩余部分放入橡木桶中。将两种发酵后的

葡萄酒混合后，把混合酒液置入大木桶中存放 8-12 个月，之后装瓶封装约6个月后出厂。

## 品酒辞

色泽暗红，混合浓郁持久的红浆果、樱桃、桃金娘和杜松的芳香。口感优雅醇厚，略带绵软丝滑的甘宁以及白胡椒余味。

## 推荐佐酒菜

'Costolette di abbacchio al forno' - 炉烤小羊羔；很受欢迎的罗马菜肴。

## \* Délestage 压榨回收法:

压榨回收法是一种特殊的酿造红葡萄酒的方式。先从发酵罐里提取部分正在发酵过程中的葡萄汁，将其放入另一个容器，接着再放回到最初提到的发酵罐中。这道程序是为了使正在发酵的葡萄汁更好的和发酵罐里的空气接触。同过这样的步骤，可以更好的提取葡萄皮中的花青素（影响葡萄酒颜色）和多酚类物质（影响葡萄酒单宁）

## 酒评

---

---

---

---

---

---

---

---



# Tempranijo

LAZIO IGT



## 历史渊源

原产自西班牙的杜埃罗河岸 (Ribera del Duero) 和里奥哈 (Rioja) 地区, 这种品种对像百合酒庄这样拥有地中海季风气候和凉爽肥沃的土地非常适应, 被命名为“山谷”的地区(古时候被称为“Riserva Bottacci”)为我们的 Tempranijo 提供了得天独厚的生长环境。在这种最佳条件下使得葡萄能达到完整的酚醛成熟并达到一种浓郁和清爽的完美平衡。

## 葡萄品种和酿造工艺

100% 添帕尼优, 又称丹魄 (Tempranillo) 葡萄原汁。采用略过成熟轻微风干的葡萄, 采摘下来的葡萄在 10°C 的低温下浸渍2天。最大可能的提取葡萄皮中的芳香。从16度起进行自然发酵直至24度。大约15至18天后。经过一段时间的酵母氧化, 发酵后的葡萄汁经压榨回收\*, 因为这种葡萄的单宁甜度适中, 所以, 对葡萄皮进行进一步的浸泡, 大约12至15天再次发酵后萃

\* 关于 *Délestage* 压榨回收法请参照 *Petit Verdot* 的酿造方式。

取更多量的单宁酸。根据不同年份, 先将总量的 15%至20% 放入樱桃木桶里, 与此同时将剩余的部分装入不锈钢酿酒桶里。

## 品酒辞

色泽深红, 混含山梅, 黑醋栗和灌木丛的芳香。味道丰富, 蕴含极浓厚的香料和水果香味, 并凸显了单宁的柔和。让人口齿留香, 回味悠长。更适合于长期装瓶密封后饮用。

## 推荐佐酒菜

'Tiella di Polpo' di Gaeta (LT), 是本地的特色美食, 根据传统, 比萨饼里塞入肉类或鱼类。这道菜原本是为能保存多天农民和渔民的烹饪的。据说在 18世纪两西西里王国波旁王朝时期皇家对这道菜大加赞许过。

## 酒评

---

---

---

---

---

---

---

---

# Cabernet Sauvignon

LAZIO IGT



## 历史渊源

苏维翁 (Sauvignon) 原产自法国波多尔, 主要种植在美德 (Medoc) 地区。苏维翁 (Sauvignon) 在全球久负盛名, 常与梅洛 (Merlot) 和品丽珠 (Cabernet Franc) 混合调配优质的陈年佳酿。苏维翁 (Sauvignon) 在意大利很受欢迎, 既可用于酿制成单一型葡萄酒, 亦可与其他红葡萄混合调制。这种葡萄有很好的气候适应性, 既能保留原产地的品质又能很快融合新地区的特点。

## 葡萄品种和酿造工艺

100% 苏维翁 (Sauvignon) 葡萄酿造。单株葡萄产量少, 因此酿出的酒体结构极佳, 温醇的丹宁酸和橡木桶的味道完美融合。酿造工艺要求反复的压榨, 以最大程度萃取混合的葡萄颜色, 保证成品酒的色泽。发酵结束后, 将新酒和葡萄皮混在一起放置几天,

让酒液更好地萃取丹宁酸。将新酒小心倒入不锈钢酿酒桶进行苹果乳酸 (Malolactic) 发酵, 发酵过的葡萄皮中尚存的色泽, 丹宁酸和芳香在轻压过程中得以提取, 在此过程中, 葡萄皮受自然引力的影响轻柔自然滑落。一旦葡萄酒稳定后, 就可以存放于小橡木桶中醇化 18-20 个月, 再在装瓶后存放 8-12 个月。

## 品酒辞

深红宝石色, 融合山莓、黑醋栗、黑樱桃几种香味, 芬芳诱人, 此外还有一股生长杜松和苔藓的泥土气息。口感温润饱满, 含特有的丹宁酸味, 回味无穷。

## 推荐佐酒菜

无盐五成熟的罗马羊奶酪 (Pecorino Romano) - 拉丁姆地区最有名的羊乳奶酪。

## 酒评

---

---

---

---

---

---

---

---

# Madreselva

LAZIO ROSSO IGT



## 历史渊源

1985年百合庄园进行葡萄试种时，阿格罗蓬蒂诺山谷已经有梅洛 (Merlot) 葡萄了，而庄园葡萄种植试验取得的首次真正实质意义上的成功，却是让苏维翁 (Sauvignon) 和小维铎 (Petit Verdot) 适应当地的气候。Madreselva 取自一种芳香四溢的野金银花，这种野金银花在阿格罗蓬蒂诺山谷的丛林中到处可见。

## 葡萄品种和酿造工艺

梅洛 (Merlot), 苏维翁 (Sauvignon) 和小维铎 (Petit Verdot) 等比混合。这三种葡萄需在完全成熟后才能采摘，但因成熟时间不同故采摘时间也不同。梅洛 (Merlot) 成熟于九月中旬，苏维翁 (Sauvignon) 和小维铎 (Petit Verdot) 晚熟。

这种混合型葡萄酒的三种葡萄各有不同的酿造工艺。相关工艺描述可参见前文三款以此命名的葡萄酒的酿制工艺。当苹果乳酸 (Malolactic) 发酵结束，将新酒放入小橡木桶中封存 18-20 个月，去糟后等比调配在一起。Madreselva 在出厂前需封存在瓶中醇化 8-12 个月。

## 品酒辞

色泽透亮，高度浓缩的酒液呈红宝石色，彰显成熟和浓烈的特质  
- 浓厚的黑樱桃和西洋李子酱味道衬以温和的秋叶和杜松味。口感平衡，丹宁持久回味，果味浓香醇和。

## 推荐佐酒菜

Coda alla Vaccinara - 番茄沙司香浓牛尾汤；传统罗马乡村美食。

## 酒评

---

---

---

---

---

---

---

---

# Mater Matuta

LAZIO ROSSO IGT



## 历史渊源

Mater Matuta (曙光女神)  
取名自同名的古意大利曙光女神和生育女神 Mater Matuta。  
她的狂热信徒遍及整个意大利中部。  
靠近拉蒂纳省 Le Ferriere 的古城 Satricum 就有祭祀她的神庙。

## 葡萄品种和酿造工艺

\* (配比可以根据采摘年份适当调整)

85% 席拉 (Syrah), 15% 小维铎 (Petit Verdot)\*。  
两种红葡萄在完全成熟后采摘下树 (席拉 (Syrah) 甚至轻微风干), 采用不同的方法进行酿造。席拉 (Syrah) 宜采用深层发酵法, 用天然酵母发酵 18-20 天。  
发酵头几天, 需对正在发酵的葡萄汁进行压榨和回收 (榨取回收的过程)。小维铎 (Petit Verdot) 则采用压榨法, 这种方法是为了确保最优地提取葡萄丹宁酸和混合颜色。酿出的小维铎 (Petit Verdot) 质地甘醇, 使曙光女神能够长期保存。  
席拉 (Syrah) 则赋予曙光女神丰富的内涵, 尤其突出的是柔滑的丹宁酸以及黑樱桃和其他香

料的芬芳。将两种酒分装入大酒桶中, 发酵过的葡萄皮中尚存的色泽, 丹宁酸和芳香在轻压过程中得以提取, 在此过程中, 无须借助任何外力, 只受自然引力的影响而自然滑落。两种葡萄酒在橡木桶中存放 22-24 小时后进行调配, 装瓶后需静置 10-12 个月。

## 品酒辞

曙光女神呈深红宝石色, 拥有独特的芳香和口感, 入口芬芳, 是咖啡豆、紫罗兰、成熟黑莓、芥末、肉豆蔻和肉桂香味完美结合。  
口感丝滑诱人, 配以上好的丹宁, 给人无限隽永, 回味留长的醇香。

## 推荐佐酒菜

'Provola di Bufala' - 水牛乳酪,  
采用百合庄园的新发酵的席拉 (Syrah)  
葡萄皮封存 4-5 个月。

## 酒评

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

# Aphrodisium

LATE HARVEST



## 历史渊源

Aphrodisium 取自古拉丁姆地名 Aphrodisium Marina, 该地在拉丁姆省阿格罗蓬蒂诺山谷附近, 建有水手和航海女神阿佛罗狄特 (Aphrodite Marina) 的神庙。

## 葡萄品种和酿造工艺

小满胜 (Petit Manseng), 维奥娜 (Viognier), 格莱克 (Greco), 菲安诺 (Fiano)\*

这四种白葡萄收获时间不同。

小满胜 (Petit Manseng) 要到十月末, 等葡萄成熟且被海风吹干时才采摘。一般说来, 葡萄中所含的糖分达到 30-32 Babo (巴伯比重计量), 相当于18度的酒。

\* (配比可以根据采摘年份适当调整)

葡萄放置在 10千克的箱子里小心挤压, 提取出高浓度的葡萄汁。剔除果肉, 提取的葡萄汁与压榨的葡萄的比率不超过 30%。不添加酵母, 在约 18°C 的温度下, 利用不锈钢大缸自然发酵。

## 品酒辞

色泽金黄的餐后酒。散发清新的植物花香, 蕴含桃子和香橙的香味, 甘甜醇美, 此外还有成熟的水蜜桃、柑橘果味和蜂蜜味。口感顺滑诱人, 清新的矿物质与酒液的甘甜达到了完美平衡, 柑橘果香回味持久。

## 推荐佐酒菜

'Crostata con confettura di albicocca o agrumi, agrumi' - 杏子或柑橘酱的自制酥脆馅饼。

## 酒评

---

---

---

---

---

---

---

---



GRAPPA DI  
*Shiraz*



GRAPPA OTTENUTA DA  
VINACCE FRESCHE DI  
SYRAH DELL'AZIENDA  
AGRICOLA CASALE DEL  
GIGLIO, DISTILLATE CON  
IL CLASSICO  
ALAMBICCO DISCONTINUO  
A BAGNO MARIA.  
ALL'OLFATTO PRESENTA  
SENTORI PRIMARI TIPICI  
DEL VITIGNO (FRUTTI DI  
BOSCO E SPEZIE) ED AL  
GUSTO È AVVOLGENTE,  
DI GRANDE MORBIDEZZA.

蒸馏厂商  
特兰托 Pilzer 蒸馏厂

### 蒸馏工艺 & 品酒辞

一种通过在传统的蒸馏炉中蒸馏新近发酵过的席拉 (Syrah) 葡萄皮生产的葡萄酒。葡萄皮是百合庄园酿制自产席拉 (Syrah) 的产物。格拉巴设拉子 (Syrah) 有森林水果的固有芳香，口感温润诱人

酒评

---

---

---

GRAPPA DI  
*Petit Manseng*



GRAPPA OTTENUTA DA  
VINACCE FRESCHE DI  
PETIT MANSENG  
DELL'AZIENDA AGRICOLA  
CASALE DEL GIGLIO,  
DISTILLATE CON CLASSICO  
ALAMBICCO DISCONTINUO  
A BAGNO MARIA.  
ALL'OLFATTO PRESENTA NOTE  
AROMATICHE FLOREALI  
TIPICHE DEL VITIGNO  
ED AL PALATO GUSTO  
FRUTTATO AGRUMATO  
ED AVVOLGENTE.

蒸馏厂商  
特兰托 Pilzer 蒸馏厂

### 蒸馏工艺 & 品酒辞

源于小满胜 (Petit Manseng) 的新鲜果渣，经过精心的挑选，通过一种在传统蒸馏炉中蒸馏新近发酵过的葡萄酒，散发着丰富厚脂葡萄皮的浓郁香气。具有矿物质的香醇口感。

酒评

---

---

---

## GRAPPA DI *Petit Verdot*



蒸馏厂商  
特兰托 Pilzer 蒸馏厂

### 蒸馏工艺 & 品酒辞

一款通过在传统的蒸馏炉中蒸馏新近发酵过的小维铎 (Petit Verdot) 葡萄皮生产的浓香葡萄酒。葡萄皮是百合庄园酿制自产小维铎 (Petit Verdot) 的产物。木制酒桶增加了葡萄的芳香，清新的葡萄香和木桶味混合在一起让酒体变得更加温润。在大酒桶中酝酿多年后，酒液呈现美丽的琥珀色泽。

酒评

---



---



---

## *Olio Extra Vergine di Oliva*



### 蒸馏工艺 & 品酒辞

从 Sant'Agostino, Itrana 和 Frantoio 的橄榄品种中榨出了百合酒庄的特级初榨橄榄油。它独有的特色在于其味道的多重性和适中的果香味。从嗅觉和味觉上有着草香和绿杏仁香，并伴随着显著的蓟香和番茄香。还具有醋和香草的芳香。使其和原本稍带的苦，辣味得到平衡。

酒评

---



---



---

# 更多贡献

## 考古

除种植葡萄和酿造葡萄酒，百合庄园也一直参与在与 Satricum 的考古项目，该项目是和由 Alfonsina Russo 女士主管的意大利南部埃特鲁伊文化考古监管办公室和阿姆斯特丹大学的 Marijke Gnade 教授共同合作，在 Aprilia 阿普里拉，Latina 拉蒂纳和 Nettuno 内图诺地区开展考古工作。在 Satricum 考古现场的负责人是 Francesco Di Mario 先生。随着“Via Sacra”- 圣路的考古发掘的进行，发现了“Mater Matuta”曙光女神神殿，并且随后发掘了一只公元前五世纪的陶瓷高脚杯。

## 挖掘历史

Satricum 的挖掘历史可以追溯到 1896 年。那一年，法国人 Hector Graillet 在 Le Ferriere 村庄附近的山坡上发现了曙光女神的神庙遗址，之后两年，在一支意大利考古队的指导下出土了大量文物。许多出土文物并由罗马维拉茱莉亚博物馆保存。之后挖掘工作一度中断，直到 1907-1910 年，才重新开始。大约在 1975 年左右，拉丁姆考古委员会邀请罗马荷兰协会接管 Satricum 遗址的挖掘工作。在荷兰考古队 25 年的挖掘中，最有意义的发现是 Lapis Satricanus，即 Satricum 之石。这块石板有可能是一块柱基，上面刻有公元前 525-500 年的古拉丁语。从 1990 年开始，本遗址的挖掘工作由阿姆斯特丹大学 Marijke Gnade 博士领导的考古队接手。

## 曙光女神神殿

证明 Satricum 古城曾有祭典的第一个证据是一个历史可追溯到公元前八世纪到七世纪的一个古老木屋。在公元前 640 年到 625 年之间，这个木屋被一所小教堂取代，小教堂按照露天神殿建设，其石基就是著名的 Temple Zero。约公元前 540 年，这个神殿又被一个更大的神庙 Temple I 取代。公元前 500-480 年期间，Temple I 损毁，建立了更大的 Temple II。

## Satricum 的住宅

Satricum 的第一个居住区始于公元前 9 世纪。当时人们居住在山上的小木屋中，而这座山就是后来的卫城所在地。19 世纪挖掘出 24 个小木屋。(1977 年后，又发掘了 15 个)。公元前 7 世纪，石头第一次被用作建筑材料。整个公元前 6 世纪，用石头地基和晒干的粘土砖建造的房屋完全取代了小木屋。Satricum 古城发现了许多曾建在寺庙周围的用石头作地基的房屋。有人认为这些建筑物是神殿的一部分，也许曾一直被用来留宿教士或客人。

## 最早的西北卫城

Satricum 的史前坟场遍及卫城西部和西北部。19 世纪末 20 世纪初，意大利挖掘工作发掘了部分坟场。许多古墓被挖开，里面有奢华的陪葬品，这些陪葬品至今仍被认为是拉丁姆 Vetus 最重要的文物。这些坟墓是现已完全消失的史前墓场的一小部分。最古老的埋葬是火葬，但挖掘的坟墓里发现了各式各样的饰品和陶器。公元前八世纪末，拉丁民族的丧葬仪式发生了改变，所以古墓被遗弃。

## 西北古墓 (VOLSCA)

1981 年对卫城西南部的研究向世人展示了公元前 5-4 世纪的第二个大墓场，里面有至少 200 个墓坑。这些墓坑一直被认为是沃尔西人所造，他们在公元前 488 年占领了 Satricum。据推测，直到公元前 385 年罗马建立第一个殖民地，这些沃尔西人一直都在那里。大量证据表明土葬是那时唯一的礼葬形式，出土的陪葬品主要包括吃喝用的的简易器皿，个人物品和武器；当时出土了刻有古意大利文“falisco-capenate”，具有特殊意义的小斧头。





# 食谱 “La Gricia”

PASTA  
ALL'AMATRICIANA  
IN BIANCO



可供制作四份的原料:

500 克 ‘mezze maniche rigate’  
(小排骨通心粉或其他速食意大利面)。  
500 克 腌制并风干过的阿马特里切-Amatricia的  
‘guanciale’。(一种意大利腌猪肉，  
由猪头和猪的下颌骨制成，整块 Guanciale  
的总重量在 700/800 克)。  
100 克 ‘Pecorino Romano’ - 一种浓味羊奶酪  
粗食盐 & 半小勺黑胡椒粉

在过去，乡村的牧羊人和罗马附近海岸平原的牧羊人会在盛夏将他们的牧群赶往 Monti della Laga 牧场，牧场位于在意大利的亚平宁山脉中部，这部分山脉环绕着阿马特里切这一宜人的山城 (950 msl)。这次迁徙被称作是 ‘Transumanza’，在此期间，牧人们会准备 “GRICIA”，这被很多人认为是真正的 “阿马特里切式” 意大利面食，比如，不加番茄。

制作方法:

这是自18世纪以来世代传承下来的食谱:

去除腌猪肉的皮和黄色的油脂。将猪肉切成小段 (约 3x1 厘米)，注意应去掉胡椒。将切好的猪肉放入未加油的大平底锅 (最好是铁锅)，频繁翻炒小火煮 20 分钟，或煮到猪肉刚好变为漂亮的褐色。用漏勺将猪肉捞出平底锅，以备稍后放入油锅。把猪肉放在厨房纸 (最好是老式的木浆纸) 上，搁置一旁。当多余的油被吸收后，猪肉会变得酥脆。将一碗冷水烧到滚开，加入食盐和面食。煮面食，然后完全沥干，并使其带嚼劲。将面食倒入锅中，和酥脆的猪肉以及融化的油脂一起搅拌煎炒到可口。完整的准备过程还包括准备一大把磨碎的羊乳干酪和少量现磨黑胡椒。

