



RUFFINO

DAL



1877



ST. FINESSE INC.
法蘭絲股份有限公司

RUFFINO

義大利 露飛諾酒廠

Please enjoy our wines responsibly.



一百四十年以來，
義大利露飛諾酒廠推廣著義大利式的生活 -
一個獨特義大利式的開放社交生活，
充滿著朋友、家人
與對於每次聚餐都能成為社交活動的渴望。

秉持著發揚義大利式的生活品味，
我們釀造多樣化的紅酒與白酒，
以迎合不同的需求與場合。
從現代的葡萄酒-波賽可 (Prosecco) 氣泡酒，
到久享盛名的杜卡爾精選經典捷安提紅酒 -
依照經典捷安提Riserva百年傳統方式釀製而成。

位於托斯卡尼的心臟地帶

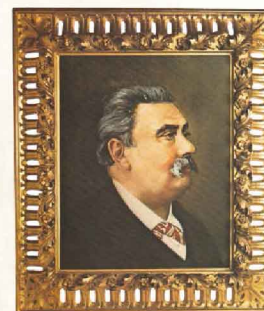
1877年一對堂兄弟 -

Ilario Ruffino和Leopoldo Ruffino憑著他們對釀造葡萄酒的熱愛，
在靠近佛羅倫斯有著百年釀酒傳統的PONTASSIEVE小鎮
創立了露飛諾酒廠。

享受義大利托斯卡尼的美好：

浸浴於燦爛陽光的山丘、

富滿礦物質的土壤、地中海的涼爽氣候與乾燥的夏季。



1890年，Aosta公爵指定露飛諾酒廠為義大利皇室的指定葡萄酒供應商。

1927年，露飛諾酒廠為了表示對Aosta公爵的景仰，
將酒廠最具有陳年實力的捷安提紅酒命名為 - Riserva Ducale，
於是第一款露飛諾酒廠的Riserva Ducale就此誕生。



上圖：
堂兄弟-Ilario Ruffino和
Leopoldo Ruffino

左圖：
1890年12月31日，
露飛諾酒廠被認證為
義大利皇室葡萄酒供應商

禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障

禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障



托斯卡尼六座珍寶 - 家族葡萄莊園

在1942年，

露飛諾酒廠在托斯卡尼買下第一座莊園 - Montemasso莊園。

第二次世界大戰之後，

露飛諾酒廠持續投資買下更多葡萄莊園。

今日，

露飛諾酒廠在托斯卡尼一共擁有6座莊園，分別為

Poggio Casciano莊園、

Santedame莊園、

Gretole莊園、

La Solatia莊園、

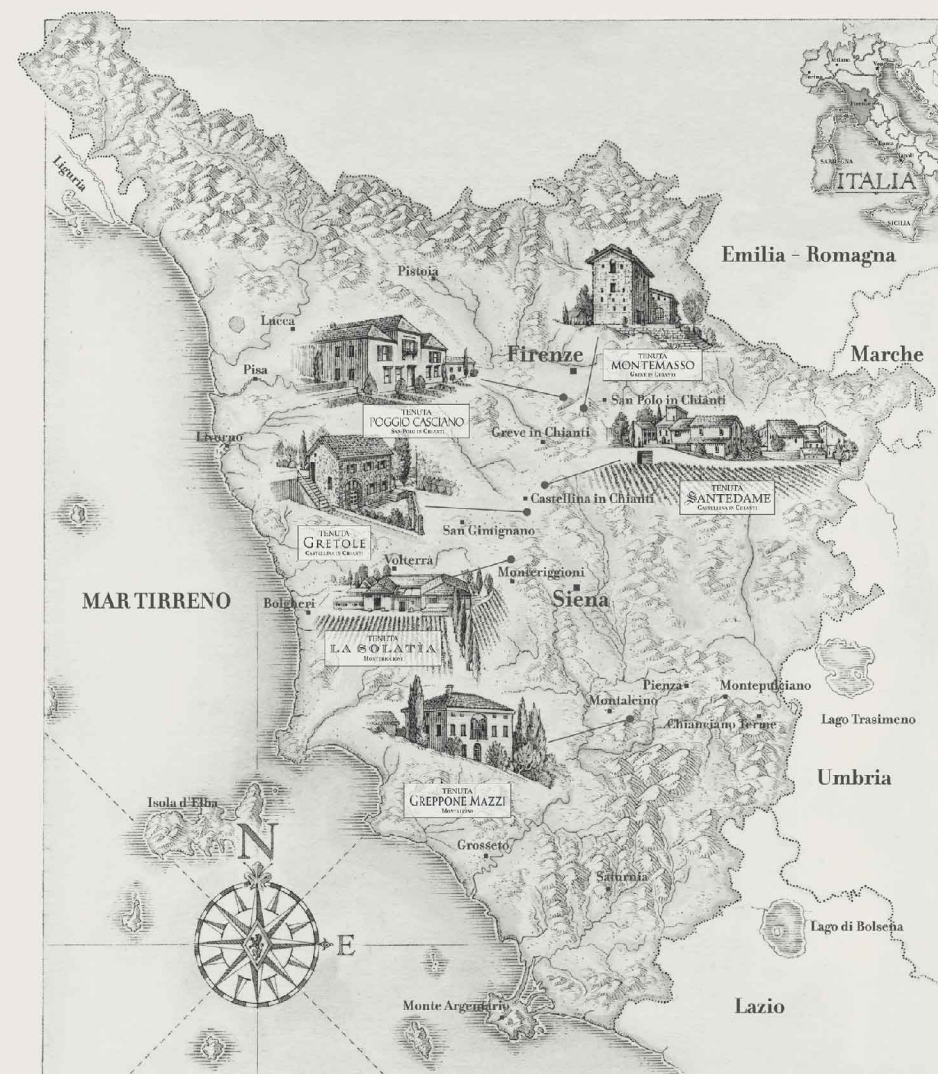
Greppone Massi莊園 和

Montemasso莊園。

- 我們重視傳統並採納最新的葡萄栽培與釀酒技術。
- 露飛諾酒廠擁有2,406英畝的土地，其中1,406畝為葡萄園。



THE TUSCAN ESTATES OF RUFFINO





禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障



一個歷史悠久的產區

從十三世紀以來，捷安提紅酒釀造於托斯卡尼。毫不意外的，這支平易近人卻又獨樹一幟的紅酒代表著露飛諾酒廠百年來的初衷。

- 1877年創立露飛諾酒廠
- 1913年露飛諾酒廠為第一個打進美國市場的捷安提紅酒
- 1927年杜卡爾精選捷安提紅酒土牌上市
- 1947年杜卡爾精選捷安提紅酒金牌上市
- 1984年捷安提紅酒成為義大利DOCG保證法定產區 (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) 認證的紅酒，露飛諾酒廠為第一個榮獲此認證的酒廠。



第一款捷安提紅酒榮獲DOCG編號認證條碼，授予露飛諾捷安提紅酒DOCG的認證。

禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障

RUFFINO

RUFFINO WINES



禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障

禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障



CHIANTI 捷安提紅酒

品號：IRR-111N
產地：Chianti DOCG
品種：75% Sangiovese, 25% Canaiolo and Colorino

故事

露飛諾酒廠的第一款葡萄酒，
第一次世界大戰前，
露飛諾酒廠是義大利唯一出口捷安提葡萄酒的酒商，
此酒款的佛羅倫斯瓶身造型使人聯想起酒壺，
為捷安提最初的麥桿包裝造型。

釀造與陳年方式

葡萄來自於知名的捷安提產區，
經過換桶與踩皮方式，在恆溫控制的不銹鋼槽和水泥槽中發酵，
並陳年於不銹鋼桶和水泥槽中四個月。

品試摘要

輕盈的中等酒體富有水果香氣，
這款酒易飲討喜，特色為水果般的宜人風味，
餘韻帶有野櫻桃與榛果的香料氣息。

建議搭配

年輕且帶有捷安提經典氣息的紅酒，
非常適合搭配各種托斯卡尼或義大利傳統料理

得獎紀錄

2016 Los Angeles International Wine Competition - Silver Medal (14)
2014 Critics Challenge Wine Competition- Critics Silver (12)
2014 San Francisco International Wine Competition- Gold (12)
2013 International Wine & Spirit Competition- Bronze (11)
2013 San Francisco International Wine Competition- Bronze (11)
2012 Critics Challenge Wine Competition- Gold (10)
2012 Los Angeles International Wine Competition- Bronze (10)
2012 San Francisco International Wine Competition- Bronze (10)
2011 Los Angeles International Wine Competition- Bronze (09)
2011 San Francisco International Wine Competition- Bronze (09)



AZIANO CHIANTI CLASSICO 阿西阿諾 經典捷安提紅酒

品號：IRR-121
產地：Chianti Classico DOCG
品種：80% Sangiovese, 20% Colorino and Canaiolo

故事

經典捷安提產區，
由托斯卡尼的佛羅倫斯南方延伸至西恩納的北方。
阿西阿諾是一款以水果風味為主的紅酒。
捷安提Chianti產區始於1398年，
經典Classico則是"原始"或"最早的"的意思。

釀造與陳年方式

葡萄採摘於經典捷安提產區。
經過換桶和踩皮，在恆溫控制的不銹鋼槽中發酵十天。
乳酸發酵完成後，在不銹鋼槽與水泥大槽中熟成11個月，
最後瓶陳四個月。

品試摘要

成熟果香伴隨李子和莫利洛黑櫻桃芬芳。
單寧結構完整，後韻散發迷迭香和菸草香味。

建議搭配

一款百搭美酒，適合各種風格的料理，
例如烤牛肉配檸檬和鼠尾草；橄欖油迷迭香醃烤雞；
番茄義大利麵佐橄欖和羅勒；
以及各種中等陳年的奶酪：如新鮮奶酪，羊奶，
芳提娜乾酪和帕馬森乳酪都很適合。

得獎紀錄

2013 Los Angeles Wine & Spirits Competition – Silver Medal (11)
2013 San Francisco International Wine Competition – Silver (11)



RISERVA DUCALE

杜卡爾精選 經典捷安提Riserva紅酒"土牌"

品號：IRR-122
產地：Chianti Classico Riserva DOCG
品種：80% Sangiovese,
20% Cabernet Sauvignon and Merlot

故事

Aosta公爵為了品飲這款名聲響亮的露飛諾捷安提紅酒，英勇的橫跨阿爾卑斯山脈。1890年，Aosta公爵對RUFFINO非常喜愛，選擇露飛諾酒廠為義大利皇室的葡萄酒供應商。為了表示對公爵的景仰，露飛諾酒廠以公爵之名，命名這款捷安提紅酒。如今，這也是義大利唯一一款可以將"Riserva"用於酒名上的紅酒。

釀造與陳年方式

嚴選位於傳統經典捷安提葡萄產區最優質的葡萄，包含露飛諾酒廠的Santedame與Gretole莊園。乳酸發酵完成後，在橡木桶、不鏽鋼桶和水泥槽中熟成24個月，最後瓶陳3個月。

品試摘要

散發甜櫻桃、紅色野莓的香氣與精緻的菸草、白胡椒、燧石等香氣交融。入口風味均勻，單寧細緻如絲，酸度飽滿，悠長的後韻與迷迭香、無花果氣息緩緩繚繞在口中。

建議搭配

炭烤肉類（牛肉、鹿肉）、炭烤蔬菜等托斯卡尼經典料理，煙燻火腿、家禽野味佐番茄肉末醬，義大利麵或義大利風格的披薩。

得獎紀錄

2016 James Suckling- 91 points (12)
2016 Decanter World Wine Awards – Bronze (12)
2015 Decanter World Wine Awards- Silver (11)
2015 International Wine Challenge- Bronze (11)
2011 James Suckling- 92 points (07)
2009 Wine Spectator-90 points (06)



RISERVA DUCALE ORO

杜卡爾精選 經典捷安提紅酒"金牌"

品號：IRR-123
產地：Chianti Classico Gran Selezione DOCG
品種：80% Sangiovese,
20% Cabernet Sauvignon and Merlot

故事

經典捷安提紅酒"金牌"紅酒生產於經典捷安提Riserva紅酒"土牌"發行後的20年。此款紅酒為了尋求最優質的品質，採用來自露飛諾酒廠自家酒莊最高品質的Sangiovese葡萄釀造。被形容為黃金標準，2014年份成為第一批被授予Gran Selezione (最高等級)的紅酒。

釀造與陳年方式

只採用來自露飛諾酒廠自有的Gretole和Statedame葡萄園的優質葡萄釀造。以手工採收再透過揀選，選出品質最好的葡萄釀造。於橡木桶、不鏽鋼桶和水泥槽中熟成36個月。最後瓶陳6個月。

品試摘要

此款酒飄散特有托斯卡尼香氣，酒體結構清晰大器，果香為主體。飽滿均衡的口感，此酒款單寧圓柔且令人印象深刻，餘韻悠長。

建議搭配

配以傳統義大利菜餚，如經典的佛羅倫斯大牛排、波羅那肉醬義大利麵、野豬肉、帕馬森烤茄子等都相當合適，與碳烤肋眼、烘烤蔬菜等也都相當搭配。

得獎紀錄

2016 Wine Enthusiast - 90 points (11)
2016 Wine Spectator - 90 points (11)
2016 Wine & Spirits - 90 points (11)
2015 James Suckling - 91 points (11)
2014 James Suckling - 95 points (10)
2014 Wine Enthusiast - 91 points (10)
2014 Wine Spectator - 91 points (10)

禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障

禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障



IL DUCALE 公爵紅酒

品號：IRR-125
產地：Toscana IGT
品種：60% Sangiovese, 25% Merlot, 15% Syrah

故事

露飛諾酒廠於2005年推出公爵紅酒－由山吉歐維樹、梅洛和希哈混調而成的創新酒款，結合傳統托斯卡尼酒風和現代的特色。這款超級托斯卡尼紅酒，代表露飛諾酒廠致力於融合傳統與創新的精神。

釀造與陳年方式

葡萄採收於托斯卡尼與露飛諾酒廠莊園中，於溫控28度的不鏽鋼槽中進行八到十天的酒精發酵，接著進行七天的泡皮。完成乳酸發酵後在橡木桶中陳年12個月。

品試摘要

公爵紅酒的酒體平衡且完整並帶有宜人的新鮮芳香。一開瓶即可聞到撲鼻的輕盈水果風味，接著引出圓潤優雅的單寧。尾韻綿長且令人滿足於其精緻優雅的成熟水果、胡椒和香草芬芳。

建議搭配

與香料烤雞、番茄燉飯、生牛肉片有著完美的結合。也與番茄麵包片、帕馬森乾酪或羊奶羅馬諾乾酪搭配出完美義式風情。

得獎紀錄

2013 San Francisco International Wine Competition- Silver (10)
2013 The TEXSOM International Wine Awards- Bronze (08)
2012 Los Angeles International Wine Competition- Bronze (10)
2011 James Suckling- 90 points (09)
2010 Wine Spectator- 90 points (07)
2009 Decanter World Wine Awards- Commended (05)



MODUS 慕達詩紅酒

品號：IRR-102
產地：Toscana IGT
品種：33% Sangiovese, 33% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot

故事

慕達詩這款酒名為拉丁文"Method"之意，為露飛諾酒廠結合三種貴族葡萄品種釀製的創新托斯卡尼紅酒－山吉歐維樹的優雅、卡貝納蘇維翁的結構與梅洛的滑順。酒標上的指南針表達了露飛諾酒廠將所有富有風土特色的葡萄品種融合於這款紅酒之中。

釀造與陳年方式

葡萄嚴選來自露飛諾酒廠的Poggio Casciano莊園和露飛諾酒廠在托斯卡尼的其他莊園，三種葡萄品種各自陳釀於不同的橡木桶中，大約12個月。

品試摘要

些許菸草和香料氣息，勾勒出櫻桃、草莓和李子香氣。此款紅酒結構渾厚，單寧綿柔雅緻及帶有悠長的香草與小紅莓風味。

建議搭配

慕達詩紅酒非常適合單獨品飲，也可搭配鴨肉佐橄欖與義式香料培根、通心粉包牛肉佐波隆那肉醬，以及陳年起士，如義士塔雷吉歐乳酪、綿羊奶酪、荷蘭高達乳酪。

得獎紀錄

2016 Concours Mondial de Bruxelles - Silver (12)
2016 Decanter World Wine Awards - Silver (12)
2016 Decanter World Wine Awards - 92 points (12)
2016 James Suckling 93 points (13)
2015 James Suckling 94 points (12)
2014 James Suckling 91 points (11)
2013 Wine Enthusiast 91 points (09)
2012 Wine Enthusiast 91 points (08)
2012 James Suckling 95 points (09)
2012 Wine Spectator 90 points (09)
2011 James Suckling 92 points (08)
2011 Wine Spectator 90 points (08)
2010 Wine Spectator 96 points (07)
2010 Wine Enthusiast 90 points (06)
2009 Wine Spectator 91 points (06)



LODOLA NUOVA 蒙特普其安諾紅酒

品號：IRR-141
產地：Vino Nobile di Montepulciano DOCG
品種：90% Sangiovese, 50% Merlot,
5% Cabernet Sauvignon

故事

"Lodola"一詞來自義大利文的"LARK百靈鳥"。百年以來，候鳥遷移至紅酒的生產地 - Montepulciano。這個產區的命名源自於19世紀義大利知名的Medici梅第奇家族(意為給貴族喝的酒) 1980年，托斯卡尼東南部的小鎮 - Montepulciano為第一個取得義大利DOCG認證的產區。

釀造與陳年方式

只採用最優質、手工摘採的葡萄釀造。
釀造與陳年的酒窖根據地心重力法則。
此法可以減少釀造時對葡萄酒造成的壓力，
同時保留了葡萄本身的天然莓果香味。
乳酸發酵後於橡木桶熟成18個月。

品試摘要

口感上散發新鮮可口的酸度，
滑順與成熟的單寧創造出優雅與平衡，使主調果香更為突出。
風味綿長，餘韻綿繞著李子與菸草氣息。

建議搭配

最適合搭配風味濃郁的料理，
例如野味燒烤、迷迭香烤羊肉、甜酒燉小牛肉、豆子燜肉、
香煎鴨胸佐些許莓果醬或有名的厚切佛羅倫斯牛排。

得獎紀錄

2007 Decanter World Wine Awards- Bronze (03)
2005 Mundus Vini- Silver (01)
2003 San Francisco International Wine Competition- Gold (95)



GREPPONE MAZZI 蒙塔奇諾之布魯內羅紅酒

品號：IRR-131
產地：Brunello di Montalcino DOCG
品種：100% Sangiovese Grosso

故事

Sangiovese Grosso葡萄在這裡被稱為Brunello布魯內羅葡萄，
是Sangiovese葡萄發展出來的一個分支，
以強勁優雅與有陳年實力而聞名。

釀造與陳年方式

精選最佳葡萄，手工摘採。
完成乳酸發酵後，在橡木桶中熟成36個月。
接著在不鏽鋼桶中放置六個月後裝瓶，瓶陳8個月後才販售。

品試摘要

酒體完整、單寧宜人、結構鮮明並帶有豐富水果乾香氣。
尾韻優雅迷人，帶有誘人的醋香以及核果、巧克力氣息。

建議搭配

黃金燒鵝、脆皮叉燒。

得獎紀錄

2016 James Suckling- 92 points (11)
2016 Wine Enthusiast- 93 points (11)
2015 James Suckling- 96 points (10)
2015 Wine Spectator- 93 points (10)
2015 Wine Enthusiast- 90 points (90)
2014 James Suckling- 93 points (93)
2014 Wine Enthusiast- 93 points (08)
2016 International Wine & Spirit Competition- Silver (11)
2004 San Francisco International Wine Competition- Silver (98)



LUMINA PINOT GRIGIO 路米亞 灰皮諾白葡萄酒

品號：IRW-201
產地：Delle Venezie IGT
品種：100% Pinot Grigio

故事

灰皮諾葡萄源自於法國布根地地區，其後於義大利北部種植，以富有飽滿果味的白酒風格著稱。LUMINA是義大利文"月光"的意思，強調"月光"在葡萄生長週期中，所代表的重要角色。

釀造與陳年方式

葡萄來自Delle Venezie I.G.T.產區，於成熟期的初期(8-9月)採收，發酵於不鏽鋼槽，保留其鮮明水果香氣與新鮮酸度。

品試摘要

口感輕盈、輕新與芳香。
酒體中等，散發蘋果、梨子和柑橘香氣，尾韻繚繞著些許礦石風味。

建議搭配

適合搭配各式魚類料理。

得獎紀錄

2016 Los Angeles International Wine Competition- Bronze Medal (14)
2015 Decanter World Wine Awards- Commended (14)
2014 Critics Challenge Wine Competition- Critics Gold (13)
2014 Los Angeles International Wine Competition- Gold Medal (13)
2014 San Francisco International Wine Competition- Bronze Medal (13)
2013 Los Angeles International Wine Competition- Gold Medal (12)
2013 Ultimate Wine Challenge- Great Value
2012 Sommelier Challenge- Gold Medal
2011 World Value Wine Challenge- Best Buy
2009 Wine Enthusiast- Best Buy



ORVIETO CLASSICO 歐維葉托經典白葡萄酒

品號：IRW-311
產地：Orvieto Classico DOC
品種：40% Grechetto · 20% Procanico ·
40% 其他白葡萄品種，
例如Verdello和 Canaiolo bianco

故事

歐維葉托是義大利最美麗且古老的小鎮之一，座落於火山山丘上，位於如詩如畫般的翁布里亞，剛好在托斯卡尼邊界上。釀製葡萄酒的歷史可追溯至西元前700年，來自歐維葉托的酒款，被讚美為"瓶中的義大利陽光"。

釀造與陳年方式

在溫控不鏽鋼桶中進行低溫發酵，發酵完成後置於不鏽鋼桶中保存直到裝瓶。

品試摘要

水果香氣四溢，充滿花朵、青蘋果與鼠尾草香，口感圓潤、輕新，酒體結構與酸度與取得完美平衡。後韻悠長芬芳，散發些許杏仁味。

建議搭配

可單獨飲用做為餐後酒，或是搭配帶有一點點香料風味的料理，例如雞肉捲或是印度咖哩雞。

得獎紀錄

2016 Mundus Vini- Silver Medal (15)
Wine Enthusiast – Best Buy (12)
The Tasting Panel – 91 points (11)



PROSECCO 波賽可氣泡酒

品號：IRW-501
產地：Prosecco DOC
品種：100% Glera

故事

波賽可氣泡酒主要生產於義大利東北部，可追溯至1772年的波賽可葡萄產區。所有波賽可氣泡酒都是使用當地原生品種Glera釀造。

釀造與陳年方式

釀造波賽可氣泡酒的葡萄嚴選自義大利東北部優質的葡萄園。第一階段使用傳統白酒釀造法。第二階段採用大槽法，在加壓大槽中進行二次發酵，保留波賽可氣泡酒的特色新鮮果香。

品試摘要

露飛諾波賽可氣泡酒芬芳中有果香、柑橘、梨子、蘋果與些許山楂、紫藤和接骨木氣息融為一體。綿細的氣泡柔柔的撫過口中，深刻的蘋果和桃子風味帶出宜人的後韻。

建議搭配

披薩、魚類和貝類、白肉料理，或作餐前酒，年輕時飲用最佳。

得獎紀錄

2016 International Wine & Spirit Competition- Silver
2016 Los Angeles International Wine Competition- Silver
2014 Critics Challenge Wine Competition- Silver
2014 International Wine & Spirit Competition- Bronze
2014 International Wine Challenge- Commended
2013 Critics Challenge Wine Competition- Gold
2012 IMPACT Magazine - Hot Prospect Winner
The Tasting Panel - 89 Points



MOSCATO D'ASTI 蜜思嘉甜白葡萄酒

品號：IRW-502
產地：Asti DOCG
品種：100% Moscato Bianco

故事

蜜思嘉葡萄具有多元的風味，在不同酒款中展現不同風情，是其中最重要也最經典的酒款。

Moscato d'Asti DOCG

此款甜酒以飽滿的芬芳香氣與低酒精含量聞名，也因此特別易飲怡人。

釀造與陳年方式

葡萄嚴選來自義大利皮蒙特省南部的Roero、Monferrato和Langhe產區。為保存蜜思嘉葡萄的清新與香氣，Moscato d'Asti甜白葡萄酒採用特別的發酵方式。不同於一般的氣泡酒，此款酒於酒槽發酵至酒精濃度6%後，到適當程度後將溫度降低到攝氏0度結束發酵。接著於壓力下進行澄清與裝瓶。此方法是為了保留酒體中的殘餘糖份與氣泡。

品試摘要

此款酒芳香宜人，蜜桃與橙花的香氣撲鼻。甜而不膩與細緻氣泡形成完美搭配，餘韻中散發接骨木、紫藤和甜蜜水果風味。

建議搭配

奶油類甜點、果醬和水果餡餅、水果沙拉、麵包、臘腸佐無花果與甜瓜，也可作為餐後甜點酒。

得獎紀錄

2016 Los Angeles International Wine Competition- Gold (14)
2013 The Tasting Panel - 91 points (11)
2012 Cellar Tracker- 90 points (11)

NOTE



禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障

禁止酒駕 酒後不開車 安全有保障