MARCHE & TOSCANA · ITALY

義大利風土・中式餐桌

Italian Wines at the Chinese Table

從 Marche 的原生葡萄，到 Toscana 的經典紅酒與傳統甜酒，以四款義大利葡萄酒，串起海鮮鮮甜、燉烤肉香與餐後甜點。每一杯都回應一道料理，也帶來一段值得分享的義大利故事。

餐桌上的節奏 *The Service Sequence*

01	迎賓前菜	美蕾特氣泡酒
02	燉湯	單獨享用，暫停斟酒
03	龍蝦・龍斑	奧菲達佩克里諾白酒
04	牛小排	千禧精選紅酒 2015
05	瑤柱臘味飯	保留白、紅兩杯供賓客比較
06	甜點	古法陳釀聖酒 2009

侍酒安排可依開瓶後的實際酒況微調。

01｜細緻氣泡・優雅開場

Fine Bubbles, an Elegant Welcome



秋丘酒莊・美蕾特佩克里諾干型氣泡酒

Ciù Ciù Merlettaie Brut

Pecorino Vino Spumante
Marche｜Pecorino｜12.5% vol.｜750 ml

白花・清新草本・淡雅杏仁

酒款特色 *Character & Distinction*

以義大利原生品種 Pecorino 釀造，帶白花、清新草本與淡雅杏仁氣息。採槽中二次發酵，並與酒泥接觸約五個月，讓氣泡細緻、口感更有厚度。清爽開胃，也能陪伴餐點。

搭餐亮點 *Pairing at the Table*

錦繡迎賓集

搭配醬香軟殼蝦、胡麻九孔鮑與海鮮前菜。清新口感平衡醬料與油脂，襯托蝦貝鮮甜，為午宴揭開從容序幕。

侍酒注意事項 *Serving Recommendation*

8–10°C

充分冰鎮後，於迎賓前開瓶；不需醒酒。建議使用鬱金香型氣泡酒杯或小型白酒杯，分次少量斟注，保留香氣與氣泡。

02｜原生白酒・海鮮主角

A Distinctive White for Seafood



秋丘酒莊・奧菲達佩克里諾生物動力白葡萄酒

Ciù Ciù Offida DOCG Pecorino

Biodynamic White Wine
Marche｜100% Pecorino｜14% vol.｜750 ml

BIO・VEGAN・DEMETER

酒款特色 *Character & Distinction*

成熟白果、花香與柑橘氣息，交織飽滿口感與清爽酸度。酒泥陳釀六個月，部分酒液再經橡木桶熟成，增添層次與延續感。Demeter 生物動力認證，呈現對土壤與葡萄園生態的重視；Offida DOCG 則標示其受規範的產地身分。這是一款能承接精緻主菜的白酒：有厚度，也保有海鮮料理需要的清新。

搭餐亮點 *Pairing at the Table*

松露木姜金蒜龍蝦・頭抽龍斑

飽滿酒體承接龍蝦與蒜香，清爽酸度讓濃郁調味保持俐落；搭配龍斑時，銜接魚肉鮮甜與頭抽醬香，是海鮮段落的核心選酒。

侍酒注意事項 *Serving Recommendation*

10–12°C

避免冰得過冷，以保留果香與口感層次。上菜前約十五分鐘開瓶試飲，通常不需換瓶醒酒；使用中型白酒杯，飲用間以冰桶適度保冷。

03｜托斯卡尼經典・主菜壓軸

A Tuscan Classic for the Main Course



羅西家族・千禧精選紅葡萄酒 2015

Famiglia Losi “Millennium” 2015

Chianti Classico Gran Selezione DOCG
Toscana｜Sangiovese 主導混釀｜14% vol.｜750 ml

成熟黑櫻桃・梅子・香料

酒款特色 *Character & Distinction*

來自始於 1870 年的羅西家族，選用家族老葡萄園的精選葡萄，經約三十六個月法國橡木桶熟成，再於瓶中靜置。成熟黑櫻桃、梅子與香料氣息，伴隨細緻單寧與悠長尾韻。Gran Selezione 是 Chianti Classico 的最高分級，具有嚴格的選葡萄與熟成要求。杯中呈現有深度、有結構，值得隨餐細細品味的托斯卡尼經典。

搭餐亮點 *Pairing at the Table*

慢火燉烤牛小排・波特酒汁・金蒜

成熟果香呼應波特酒汁，香料層次銜接燉烤肉香；酸度與單寧承接牛小排的油脂及膠質，讓濃郁主菜仍保有清晰層次。

侍酒注意事項 *Serving Recommendation*

16–18°C

建議於上主菜前 30–60 分鐘開瓶，讓酒在瓶中自然舒展；通常不需換瓶醒酒。使用中大型紅酒杯，避免酒液溫度過高。

04｜古法陳釀・珍貴收尾

A Rare Tuscan Tradition to Conclude



羅西家族・古法陳釀聖酒 2009

Famiglia Losi Querciavalle Vin Santo 2009

Vin Santo del Chianti Classico DOC
Toscana｜15.5% vol.｜500 ml

Trebbiano Toscano 50% ・ Malvasia del Chianti 50%

酒款特色 *Character & Distinction*

以傳統風乾葡萄釀製，並遵循托斯卡尼古老的小型木桶陳釀方式，讓酒在時間中慢慢發展出深邃香氣與層次。2009 年份至 2026 年已約十七年，是少見、以古法耐心陳釀的珍貴聖酒。杏桃果乾、榛果、蜂蜜與焦糖香氣交織，甜美之中仍保有酸度。選擇這款酒作為席末款待，呈現主人對賓客的重視，也讓餐後時光成為值得記住的義式體驗。

搭餐亮點 *Pairing at the Table*

芝麻球・古法杏仁茶燉梨

堅果與焦糖氣息呼應芝麻球的焙香；果乾、蜂蜜風味則銜接燉梨的柔甜。建議搭配固體甜點與梨肉，杏仁茶可分開啜飲，讓彼此香氣更清楚。

侍酒注意事項 *Serving Recommendation*

12–14°C

略為冰鎮即可，不宜過冷。甜點上桌前開瓶試飲，通常不需醒酒。使用小型鬱金香甜酒杯，每人約 30–40 ml，留出杯中空間欣賞香氣。

酒款參考單價

Indicative Price per Bottle



美蕾特佩克里諾氣泡酒

Ciù Ciù Merlettaie Brut

750 ml／瓶

NT$1,580



奧菲達佩克里諾白酒

Ciù Ciù Offida DOCG Pecorino

750 ml／瓶

NT$1,580



羅西千禧精選紅酒 2015

Famiglia Losi “Millennium” 2015

750 ml／瓶

NT$1,990



羅西古法陳釀聖酒 2009

Famiglia Losi Querciavalle Vin Santo 2009

500 ml／瓶

NT$3,600

選酒規劃｜Emilia Hsiao 蕭純如

義大利葡萄酒大使・樂義杯 ASIP WINE