



**種樂仙紅葡萄酒 Sjah**  
 明亮的紫紅色。口感濃郁，有香草味和良好的單寧。與紅燒牛肉等菜肴相配非常好。最佳飲用溫度 16° / 18° C。酒精度 14%。如果瓶底有沉澱物是存放過程中的一種天然產物。

**種樂仙紅葡萄酒**  
 明亮的紫紅色。口感濃郁，有香草味和良好的單寧。與紅燒牛肉等菜肴相配非常好。最佳飲用溫度 16° / 18° C。酒精度 14%。如果瓶底有沉澱物是存放過程中的一種天然產物。

**黑品諾紅葡萄酒, Noir**  
 精緻的紅色，良好的質感和優秀的結構。有煙草和香草的味道，良好的酒體和烤杏仁的回味。與紅肉類，燉或燒烤的食物及陳年乳酪配合極佳。最佳飲用溫度 16° / 18° C。酒精度 13%。

**黑品諾紅葡萄酒。**  
 精緻的紅色，良好的質感和優秀的結構。有煙草和香草的味道，良好的酒體和烤杏仁的回味。與紅肉類，燉或燒烤的食物及陳年乳酪配合極佳。最佳飲用溫度 16° / 18° C。酒精度 14%。

**拉·佛朗斯恰娜起泡酒, Franceschina**  
 淺黃色澤，厚實飽滿。香氣細膩，帶有成熟的水果和鮮花的香味。口味柔順和諧，具有天然的汽泡。是一種與朋友分享的開胃酒。非常配合清淡的食物、魚和家禽。最佳飲用溫度 6° / 8° C。酒精度 12%。

**拉·佛朗斯恰娜起泡酒。**  
 淺黃色澤，厚實飽滿。香氣細膩，帶有成熟的水果和鮮花的香味。口味柔順和諧，具有天然的汽泡。是一種與朋友分享的開胃酒。非常配合清淡的食物、魚和家禽。最佳飲用溫度 6° / 8° C。酒精度 12%。

**拉·佛朗斯恰娜玫瑰紅起泡酒 Franceschina Rosè**  
 漂亮的桃粉紅色。香味純真，非常優雅。口感清爽，柔順，有新鮮的時令水果的味道。作為開胃酒或與海鮮菜肴相配非常好。最佳飲用溫度 6° / 8° C。酒精度 12%。

**拉·佛朗斯恰娜玫瑰紅起泡酒**  
 漂亮的桃粉紅色。香味純真，非常優雅。口感清爽，柔順，有新鮮的時令水果的味道。作為開胃酒或與海鮮菜肴相配非常好。最佳飲用溫度 6° / 8° C。酒精度 12%。

**傳統**  
 Testori 酒廠擁有面積近 62 畝的葡萄園，位於 Oltrepò Pavese 的心臟位置。從 Quinto 和 Pietro Testori 之前和 Danilo 今天生產的葡萄酒的品質中可以發現一種歷史悠久的傳統，耐心和關懷。融和了現代技術及對環境的深刻尊重，Danilo 和他的妻子 Alessandra，以極大的激情，投身管理自己的公司，不斷改善種植方式，只使用生物肥料。在他們的葡萄酒生產的每一個階段，面對更多和更嚴格的客戶，通過經驗，知識和能力，遵循嚴格精準的計畫。

**传统:**  
 Testori 酒厂拥有面积近 62 亩的葡萄园，位于 Oltrepò Pavese 的心脏位置。从 Quinto 和 Pietro Testori 之前和 Danilo 今天生产的葡萄酒的质量中可以发现一种 历史悠久的传统，耐心和关怀。融和了现代技术及对环境的深刻尊重， Danilo 和他的妻子 Alessandra，以极大的激情，投身管理自己的公司，不断改善种植方式，只使用生物肥料。在他们的葡萄酒生产的每一个阶段，面对更多和更严格的客户，通过经验，知识和能力，遵循严格精准的计划。



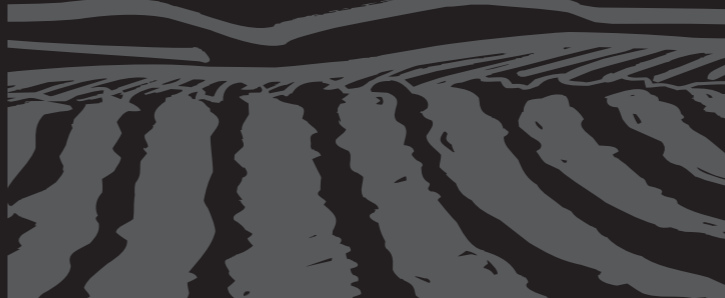
**TESTORI**  
 QUINTO E PIETRO

Azienda Agricola Testori Quinto e Pietro di Testori Danilo  
 Fraz. Torrazza, 26 - 27047 Santa Maria della Versa (PV) - Italy  
 Tel. +39.0385.79270 - Fax +39.0385.278763  
 www.testorivini.it - info@testorivini.it



**TESTORI**  
 QUINTO E PIETRO

*Viticoltori per  
 passione*



**黑品諾起泡白葡萄酒 (魅力型) Pinot Nero Spum Charnat**  
 淺草黃色的酒，細膩和精緻的香氣特徵，質感輕亮的幹型。是優秀的開胃酒和餐後酒。適用於任何慶典場合。最佳飲用溫度 6° / 8° C。酒精度 12%。

**黑品諾起泡白葡萄酒 (魅力型)**  
 淺草黃色的酒，細膩和精緻的香氣特征，质感轻亮的干型。是优秀的开胃酒和餐後酒。适用于任何庆典场合。最佳饮用温度 6° / 8° C。酒精度 12%。

**黑品諾起泡白葡萄酒 (經典型) Pinot Nero Spum Classico**  
 淡黃色的酒體與精緻的花香和脆皮面包的香味。口味優雅的幹型。非常適合魚類，海產類和各種水果。是非常優秀的開胃酒，和卓越的起泡葡萄酒。適用於任何慶典場合。最佳飲用溫度 6° / 8° C。酒精度 12%。

**黑品諾起泡白葡萄酒 (經典型)。**  
 淡黃色的酒體與精緻的花香和脆皮面包的香味。口味優雅的干型。非常适合鱼类，海产类和各种水果。是非常优秀的开胃酒，和卓越的起泡葡萄酒。适用于任何庆典场合。最佳饮用温度 6° / 8° C。酒精度 12%。

**雷司令義大利起泡白葡萄酒 Riesling Spum**  
 強烈的草黃色和果香。口味柔順，和諧。能配合比較精緻的菜肴。是非常優秀的開胃酒。最佳飲用溫度 6° / 8° C。酒精度 12%。

**雷司令意大利起泡白葡萄酒**  
 強烈的草黃色和果香。口味柔順，和諧。能配合比較精緻的菜肴。是非常優秀的開胃酒。最佳飲用溫度 6° / 8° C。酒精度 12%。

**莫斯卡托起泡白葡萄酒 Moscato Spum**  
 淡黃並有金色的光澤。有著精緻、持久、年輕和新鮮的麝香葡萄的芬芳氣味。甜、蜜和諧、愉快和令人興奮的口感。通常也適於配合餐後甜點。最佳飲用溫度 6° / 8° C。酒精度 6%。

**莫斯卡托起泡白葡萄酒**  
 淡黃並有金色的光澤。有著精緻、持久、年輕和新鮮的麝香葡萄的芬芳氣味。甜、蜜和谐、愉快和令人兴奋的口感。通常也适于配合餐后甜点。最佳饮用温度 6° / 8° C。酒精度 6%。



**巴貝拉紅葡萄酒**  
活潑的酒體。紅寶石色澤，香味濃郁。可配合紅燒的肉類和野味。 最佳飲用溫度：16° / 18° C。酒精度 12% 。

**巴貝拉紅葡萄酒**  
活潑的酒體。紅寶石色澤，香味濃郁。可配合紅燒的肉類和野味。 最佳飲用溫度：16° / 18° C。酒精度 12% 。

**卡本納**  
紅葡萄酒。紅寶石色澤，紫羅蘭的香味。飽滿的酒體和濃郁的味道。也與烤肉和野味相配。與玉米粥和蘑菇相配合極佳。最佳飲用溫度：16 / 18 ° C。酒精度 13%。

**卡本納**  
紅葡萄酒。紅寶石色澤，紫羅蘭的香味。飽滿的酒體和濃郁的味道。也與烤肉和野味相配。與玉米粥和蘑菇相配合極佳。最佳飲用溫度：16 / 18 ° C。酒精度 13%。

**寶拿達紅葡萄酒**  
活潑的酒體，紅寶石的色彩，濃郁的果香和清新的口味。適合與美味的頭盤和肉類相配。最佳飲用溫度： 16° / 18° C。酒精度 12% 。

**寶拿達紅葡萄酒**  
活潑的酒體，紅寶石的色彩，濃郁的果香和清新的口味。適合與美味的頭盤和肉類相配。最佳飲用溫度： 16° / 18° C。酒精度 12% 。

**威哥. 聖堡吉紅葡萄酒**  
釀造的主要品種是科洛狄娜和巴貝拉。深紫紅色。 有濃郁和持久的果香味，圓潤和年輕的感覺。酒體飽滿，結構良好。與意粉麵食類、烤肉、和野味相配極佳。 最佳飲用溫度 16° / 18 ° C。酒精度 12% 。

**威哥. 聖堡吉紅葡萄酒**  
釀造的主要品種是科洛狄娜和巴貝拉。深紫紅色。 有濃郁和持久的果香味，圓潤和年輕的感覺。酒體飽滿，結構良好。與意粉麵食類、烤肉、和野味相配極佳。 最佳飲用溫度 16° / 18 ° C。酒精度 12% 。

**寶拿達紅葡萄酒 AMABILE**  
活潑的酒體，紅寶石的色彩，濃郁的果香和清新的口味。適合與美味的頭盤和肉類相配。最佳飲用溫度： 16° / 18° C。酒精度 12% 。

**寶拿達紅葡萄酒**  
活潑的酒體，紅寶石的色彩，濃郁的果香和清新的口味。適合與美味的頭盤和肉類相配。最佳飲用溫度： 16° / 18° C。酒精度 12% 。

**克羅狄娜起泡紅葡萄酒**  
紅寶石的色彩，強烈的香氣與覆盆子和藍莓的香味。有甜的口感。與幹的甜點和溫和的乳酪相配合。最佳飲用溫度 16° / 18° C。酒精度 7% 。

**克羅狄娜起泡紅葡萄酒**  
紅寶石的色彩，強烈的香氣與覆盆子和藍莓的香味。有甜的口感。與幹的甜點和溫和的奶酪相配合。最佳飲用溫度 16° / 18° C。酒精度 7% 。

**紅葡萄酒**  
深紅色酒體與紫色的光澤。有濃郁的新鮮櫻桃和覆盆子的味道，和圓潤順滑的丹寧。是一個非常全面的餐酒，除了非常辛辣的食物和甜點以外，能配合各種菜肴。 最佳飲用溫度 16 ° / 18 ° C，酒精度 12%。

**紅葡萄酒**  
深紅色酒體與紫色的光澤。有濃郁的新鮮櫻桃和覆盆子的味道，和圓潤順滑的丹寧。是一個非常全面的餐酒，除了非常辛辣的食物和甜點以外，能配合各種菜肴。 最佳飲用溫度 16 ° / 18 ° C，酒精度 12%。

**黑品諾玫瑰紅起泡葡萄酒。**  
葡萄酒略帶粉紅色的色彩，優雅的香味。清新的口味。可作為開胃酒，與清淡的菜肴和開胃菜配合良好。最佳飲用溫度 6° / 8° C。酒精度 12%。

**黑品諾玫瑰紅起泡葡萄酒。**  
葡萄酒略帶粉紅色的色彩，優雅的香味。清新的口味。可作為開胃酒，與清淡的菜肴和開胃菜配合良好。最佳飲用溫度 6° / 8° C。酒精度 12% 。

**莫斯卡托甜葡萄酒 moscato**  
淡黃色酒體帶有金色的光澤，芳香濃郁，精緻的口感。有著令人愉快的味道和氣泡，可配合甜點或水果沙拉。最佳飲用溫度 8° / 10° C。酒精度 6% 。

**莫斯卡托甜葡萄酒 moscato**  
淡黃色酒體帶有金色的光澤，芳香濃郁，精緻的口感。有著令人愉快的味道和氣泡，可配合甜點或水果沙拉。最佳飲用溫度 8° / 10° C。酒精度 6% 。

**馬爾瓦西亞 汽酒。Dolce**  
淡黃色，有果香及圓潤和諧的花香。易於飲用，淡卻有很強的葡萄酒香氣和個性。可作為開胃酒可與清淡的菜肴相配。如開胃菜，肉類和乳酪。 最佳飲用溫度： 8° / 10° C。酒精度 11%。

**馬爾瓦西亞 汽酒。**  
淡黃色，有果香及圓潤和諧的花香。易於飲用，淡卻有很強的葡萄酒香氣和個性。可作為開胃酒可與清淡的菜肴相配。如開胃菜，肉類和奶酪。 最佳飲用溫度：8° / 10° C。酒精度 11%。

**霞多麗起泡酒白葡萄酒。**  
淡黃色的氣泡酒體。果香迷人，平穩和細膩的口感。與白肉類配合較好。可作為開胃酒。最佳飲用溫度 6° / 8° C。酒精度 12% 。

**霞多麗起泡酒白葡萄酒。**  
淡黃色的氣泡酒體。果香迷人，平穩和細膩的口感。與白肉類配合較好。可作為開胃酒。最佳飲用溫度 6° / 8° C。酒精度 12% 。

**馬爾瓦西亞 汽酒。Secca**  
淡黃色，有果香及圓潤和諧的花香。易於飲用，淡卻有很強的葡萄酒香氣和個性。可作為開胃酒可與清淡的菜肴相配。如開胃菜，肉類和乳酪。 最佳飲用溫度： 8° / 10° C。酒精度 11%。

**馬爾瓦西亞 汽酒。**  
淡黃色，有果香及圓潤和諧的花香。易於飲用，淡卻有很強的葡萄酒香氣和個性。可作為開胃酒可與清淡的菜肴相配。如開胃菜，肉類和奶酪。 最佳飲用溫度：8° / 10° C。酒精度 11%。

**長相思白葡萄酒 Sauvignon**  
漂亮的綠黃色的色調，濃郁的香氣和天鵝絨般的口感。幹型口味，適合多種場合。 最佳飲用溫度 8° / 10° C。酒精度 13% 。

**長相思白葡萄酒**  
漂亮的綠黃色的色調，濃郁的香氣和天鵝絨般的口感。 幹型口味，適合多種場合。 與火腿，魚和家禽配合非常好。最佳飲用溫度 8° / 10° C。酒精

**美樂白葡萄酒 muller**  
活潑且色澤鮮豔，有強烈的芳香，味道平穩和諧。與魚和優雅的菜肴相配合。 最佳飲用溫度 8° / 10° C。酒精度 12% 。

**美樂白葡萄酒**  
活潑且色澤鮮豔，有強烈的芳香，味道平穩和諧。與魚和優雅的菜肴相配合。 最佳飲用溫度 8° / 10° C。酒精度 12% 。

**黑品諾起泡白葡萄酒。 Pinot Nero**  
淡黃色的有汽酒體，美好的香味。有新鮮的幹型口感。可作為開胃酒，也與一般魚類配合良好。最佳飲用溫度 6° / 8° C。酒精度 12% 。

**黑品諾起泡白葡萄酒。**  
淡黃色的有汽酒體，美好的香味。有新鮮的幹型口感。可作為開胃酒，也與一般魚類配合良好。最佳飲用溫度 6° / 8° C。酒精度 12% 。

**灰品諾白葡萄酒 Pinot Grigio**  
淡黃色酒體和幽香。是幹型的開胃酒，也與魚配合良好。最佳飲用溫度 8° / 10° C。酒精度 12% 。

**灰品諾白葡萄酒**  
淡黃色酒體和幽香。是幹型的開胃酒，也與魚配合良好。最佳飲用溫度 8° / 10° C。酒精度 12% 。

**雷司令起泡白葡萄酒**  
活潑的葡萄酒，草黃色，帶有濃郁的水果風味。具有溫柔的口感。可作為開胃酒，與精緻的菜肴相配。最佳飲用溫度 6° / 8° C。酒精度 12% 。

**雷司令起泡白葡萄酒**  
活潑的葡萄酒，草黃色，帶有濃郁的水果風味。具有溫柔的口感。可作為開胃酒，與精緻的菜肴相配。最佳飲用溫度 6° / 8° C。酒精度 12% 。