



# Filevia



传统酿酒厂生产  
甜酒和葡萄酒

## 我们的历史

我们创办家族企业Filevia的初衷是因为我们迷醉于独特的传统甜酒风味，这些传统甜酒出自广袤的埃维亚（Evia）地区的家庭主妇之手，利用新鲜的水果和香料植物酿制而成，唤醒了我们记忆中的童年时光。

我们冥思苦索之后想到一个办法，利用搜寻各种香味时获得的丰富知识来反复锤炼我们的生产工艺，以传统方式利用我们本地区的水果和特殊的香料植物酿制甜酒和我们独有的野樱莓果酒（Chokeberry Wine）。

我们满怀热情与喜爱踏上这段美丽而雅致的旅程，发现和利用本地水果和植物产品，首先是从我们自己的新动态作物比如野樱莓的生产中寻找，同时还与精心耕作的特定生产商合作。

Filevia这个品牌名称包含了Filos（朋友）、Filoxenos（好客）、Filema（款待）等词汇的简单含义以及我们美丽的埃维亚海岛（Evia）这是一个物产丰富、自然环境雄奇壮美的神佑之地。





## 野樱莓：大自然的“奇迹”！



野樱莓（学名：黑果腺肋花楸）（**Aronia Melanocarpa**）是一种美味的灌木水果，高度最高可达3米，花期从5月中旬开始，果实成熟于夏末。



它原产于美国东北部地区，二战后开始在欧洲引种培育。



野樱莓是国际上种植规模最大的药用植物之一。



它所含的花青素是所有已知植物中含量最高的。野樱莓的果实富含单宁酸、花青素和多酚。植物的这些自然成份可以有效抵抗氧化应激，后者会引发各种心血管疾病；还可以排除人体内的重金属和降低血栓数量。



野樱莓果实中所含的类黄酮、自然抗氧化物、维生素P也是所有水果中最高的。它还含有丰富的维生素A、B2、B6、B9、C、E和K。



野樱莓包含了277种抗氧化物，在氧自由基吸收效果上超过了其他任何浆果类水果、柑橘属植物和测试过的所有蔬菜。



考虑到抗氧化物是预防癌症和肿瘤的一种基本成份，野樱莓可以提供自然保护和减轻剧烈疼痛，同时提高胆固醇水平和降低血脂水平，帮助人体系统生成良性胆固醇。



关于野樱莓的药用价值的报道详见下列链接：  
<http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/?term=aronia>  
野樱莓理所当然地被称作大自然的“奇迹”！



## 野樱莓甜酒

野樱莓富含维生素

C、A、B1、B9、E、K、P)

和矿物质，由于花青素和单宁酸含量极高而极具药用价值。

冰镇后口感更佳。

助消化。

100%由新鲜野樱莓酿制

容量：350ml

总重：700克



## 石榴甜酒

石榴汁富含维生素，

有抗氧化作用。

冰镇后口感更佳。

100%由新鲜石榴汁酿制

容量：350ml

总重：700克

酒精含量：20%



## 玫瑰天竺葵甜酒

它是最有用和最有利健康的草药。  
它有助消化、镇定、抗抑郁等功效。

冰镇后口感更佳。

100%由玫瑰天竺葵提取物酿制。



容量：350ml

总重：700克

酒精含量：17%

## 柠檬甜酒

柠檬表皮富含维生素C  
和抗癌物质。它是一种抗氧化物，  
可以修复人体细胞。

冰镇后口感更佳，  
有助消化的作用。

100%由新鲜柠檬皮  
提取物和柠檬汁酿制。



容量：350ml

总重：700克

酒精含量：20%

## WHITE AROINOS

由Asyrtiko, Roditis  
出产的各种葡萄酒  
和自然野櫻莓果  
汁混合酿制而成。

容量：750ml  
酒精含量：11.5%

### 特征

它的颜色像浅粉色的鲑鱼，  
气味芬芳如樱桃和柑  
橘，还带着浓郁的绿柠檬的味道。  
黑色花楸果特有  
的芳香气息为酒香增色不少，  
让这款葡萄酒更添优  
雅和细腻的风味。它的口感甚佳，  
搭配均衡而略带  
涩味，回味绵长宜人如杏仁。

### 如何搭配这款葡萄酒

Rose Aroinos可以与很多食物搭配，  
总能为您带来  
惊喜。它是一款理想的开胃酒，  
用它佐餐可以让您  
品味出鱼、白肉和家禽肉之  
间的细微区别。它的口  
感酸中带甜，可与包含蜂蜜  
或柑橘类水果的果酱搭  
配食用。它还适合与西餐、  
辛辣类食物或亚洲菜系  
或者北非炖菜搭配。它本  
身也可以与时令水果搭配食用。

## Aroinos

葡萄酒是一款很有特色、  
口味独特的葡萄酒。



这个葡萄酒酿制工艺将传统和最先进的技术结合在一起，保留了葡萄和黑色花楸果的所有特征。



## RED AROOINOS

由Syrah, Hamburg Moscato等地出产的各种葡萄酒和自然野樱莓果汁混合酿制而成。

容量：750ml

酒精含量：13%

### 特征

它的颜色鲜红，又带着红宝石一般的神韵。气味丰富而复杂，以红色和黑色水果的芬芳气息为主，其中又夹杂着黑莓和酸樱桃的气息。花楸果的典型香气为这款葡萄酒增色不少，让这款葡萄酒更添优雅和细腻的风味。它的口感甚佳，搭配均衡，入口醇和，回味绵长。

### 如何搭配这款葡萄酒

Red Arooinos可以与很多食物搭配，总能为您带来惊喜。它可以搭配酱汁浓厚的肉类食物。它最适合在吃完肉类食物之后饮用，再辅以一碟成熟和辛辣的芝士。

与坚果或黑巧克力同食的效果也不错。



# Filevia



希腊传统手工产品

生产-灌装: Mitropetros and Co EE

Mytikas Halkida Evia 34100

电话: +30 6932 603 718

电子邮箱: [filevia@outlook.com](mailto:filevia@outlook.com) 官网:

[www.filevia.gr](http://www.filevia.gr)