

HUAXIA
ENOTECA

*‘ Bevono il vino e uomini,
l'acqua tutti gli altri animali ’*

“葡萄酒是瓶装的诗，是上天的希望和祝福”

NOSTRI VINI

Tenute Ca'Botta Veneto



NOSTRI VINI

Toscana



Emilia Romagna



Campania



Puglia



Lombardia



Puglia



Trentino-Alto Adige





Veneto

威尼托





TENUTE
Ca' Botta
嘉博酒庄

Tenute Ca'Botta è un'azienda vinicola italiana che produce vini secchi da uve appassite in Valpolicella, Veneto, nel nord Italia. I vini Ca'Botta corposi, intensi ed equilibrati ricevono premi ogni anno in concorsi internazionali.

Le nostre tecnologie per la cura manuale delle viti, la vasca di fermentazione di esclusivo brevetto "Fermentino Ca'Botta®" e la vinificazione tradizionale danno origine agli eccezionali vini di Tenute Ca'Botta.

Tenute Ca'Botta 嘉博酒庄，位于意大利北部维罗纳 Valpolicella 产区，主要以半风干葡萄酿造生产葡萄酒。其生产的葡萄酒醇厚、浓郁且平衡度好，每年皆在各种国际比赛中斩获奖项。全手工培育护理葡萄藤技术，以及独特的“Fermentino Ca'Botta®”葡萄酒罐专利技术，为其酿造的葡萄酒带来了别样且优质的风味。



Storia

2009

la prima raccolta

Vengono raccolte le prime uve qualificate per la produzione del tradizionale Amarone della Valpolicella DOC 2009.

第一个系列

2009年，第一批优质的葡萄被收获用于生产意大利传统的 Amarone della Valpolicella 葡萄酒，并获得 DOC 等级。

2014

Fermentino Ca'Botta®

L'anno in cui si ottiene il brevetto per vasca speciale di fermentazione, quale si chiama Fermentino Ca'Botta®, che consente di creare vini con una grande corporata'.

Fermentino Ca'Botta®

特殊的 Fermentino Ca'Botta® 罐发酵酿造技术获得专利，从此创造出传奇酒体的葡萄酒成为可能。

历史

2013

Grandi Vini

Per la prima volta viene imbottigliata la linea premium dei Grandi Vini, che ha ricevuto premi d'oro ai concorsi mondiali.

Grandi Vini

倾注心血的 Grandi Vini 高端系列问世，因在世界级评比中获得金奖而一炮而红。

2017

Riserve di produzione limitata

Il primo imbottigliamento dei Vini Riserve di produzione limitata: Il Priore Rosso Veronese IGT e La Callaia Bianco Veronese IGT.

限量典藏款

第一瓶限量典藏款葡萄酒装瓶，现今有两款优质典藏款：Il Priore Rosso Veronese IGT 和 La Callaia Bianco Veronese IGT.



Tenuta Cajo' Amarone della Valpolicella DOCG “嘉优”经典阿玛罗尼 - 瓦波利切拉 红葡萄酒

Caratteristiche principali

Formato: 0,75 l

Tipologia: Rosso secco

Vitigni: Corvina 55%, Corvinine 30%, Rondinella 10%, Oseleta 5%

Appassimento: 100 giorni

Fermentazione: 12 mesi in barrique francese

Grado alcolico: 16,0%

Ogni bottiglia contiene 2,2 kg di uva fresca

Breve descrizione

Il migliore è l'Amarone della casa dei vini Ca'Botta. La concentrazione di bacche estende i confini del gusto. Uno dei rappresentanti del vino più corposi, densi e profumati, con questo nome tradizionale.

Descrizione del sommelier

Vino denso e molto concentrato dal colore rosso intenso, quasi nero. Il profumo inizia con i toni forti e incredibilmente lunghi di mora e ciliegia, conditi con pepe verde, cioccolato fondente, timo, rosmarino, fiori di campo, miele di erbe e miele con sfumature di fumo. Il sapore è altrettanto corposo e ricco come il bouquet, con note amare di liquore di mandorle nel retrogusto. Questo è un vino perfettamente equilibrato e degno di nota.

主要特点

级别: DOCG

容量: 0.75

类型: 干红

葡萄品种: 科维纳 55%, 科维诺内 30%, 罗蒂内拉 10%, 奥塞莱塔 5%

风干时间: 100 天

陈酿时间: 在法国小橡木桶中陈酿 12 个月

酒精度数: 16 度

每瓶含有 2.2 公斤新鲜葡萄

简要说明

Tenute Ca'Botta 酒厂最好的 Amarone。作为最具有代表性的一款酒，浓郁的浆果扩产了味道的边界，香气芬芳。

来自侍酒师的描述

这是一款醇厚的葡萄酒，呈深红色，接近黑色。香气始于黑莓和樱桃的令人难以置信的浓郁长调，接着青椒、黑巧克力、百里香、迷迭香、野花、草药、蜂蜜以及淡淡烟草的味道作为调剂紧跟而来。口感圆润浓郁，回味中带着杏仁利口酒的苦涩味道。这是一款非常平衡的优质葡萄酒。



Tenuta Costa Rossa Valpolicella Ripasso DOC Superiore “红湾”瓦波利切拉特酿红葡萄酒

Caratteristiche principali

Formato: 0,75 l

Tipologia: Rosso secco

Vitigni: Corvina 50%, Corvinone 30%, Rondinella 10%, Croatina 10%

Appassimento: 60 giorni

Fermentazione: 6 mesi in barrique francese

Grado alcolico: 14,5%

Ogni bottiglia contiene 1,8 kg di uva fresca

Breve descrizione

Grande vino rosso di struttura, prodotto con il metodo della doppia fermentazione. La prima fermentazione è di uve leggermente appassite con il metodo dell'appassimento a novembre, e la seconda fermentazione sulla vinaccia dell' Amarone Valpolicella DOCG nel mese di gennaio, in un serbatoio brevettato Fermentino Ca'Botta® per una maggiore ricchezza di gusto e aroma.

Descrizione del sommelier

Vino dal colore rosso rubino intenso. Il bouquet è ricco di una varietà di spezie e note di bacche, timo, rosmarino, erbe speziate e prugne, combinato con note di cioccolato, fumo e minerali. Il gusto è pieno di frutti di bosco freschi - ciliegie, more, bacche nere con toni di pepe bianco. Tannini morbidi ed eleganti e un'acidità equilibrata lasciano una sensazione di freschezza e voglia di provare questo vino ancora e ancora.

主要特点

级别: DOC

容量: 0.75

类型: 干红

葡萄品种: 科维纳 50%, 科维诺内 30%, 罗蒂内拉 10%, 科罗帝纳 10%

风干时间: 60 天

陈酿时间: 在法国小橡木桶中陈酿 6 个月

酒精度数: 14.5 度

每瓶含有 1.8 公斤新鲜葡萄

简要说明

结构良好的葡萄酒，采用双重发酵法生产。第一次发酵在 11 月，待葡萄略微干燥枯萎，次年 1 月进行二次发酵，在拥有专利的 Fermentino Ca'Botta 罐中获得更加丰富的味道和香气。

来自侍酒师的描述

酒体呈浓郁的红宝石色，花香丰富，香料、浆果、百里香、迷迭香、辛味药草、李子的香味结合着巧克力、烟草、和矿物质的味道。柔和优雅的单宁，均衡的酸度，给这款酒带来一种绝妙的新鲜感。



Torcinato Valpolicella DOC Superiore “多娜”瓦波利切拉特酿红葡萄酒

Caratteristiche principali

Formato: 0,75 l

Tipologia: Rosso secco

Vitigni: Corvina Veronese 50%, Rondinella 30%, Corvinone 20%

Appassimento: 45 giorni

Fermentazione: 6 mesi in barrique francese

Grado alcolico: 15,0%

Ogni bottiglia contiene 2,1 kg di uva fresca

Breve descrizione

Vino rosso secco prodotto da uve appassite con la fermentazione nella vasca di nostro brevetto Fermentino Ca' Botta® per un corpo raffinato e intenso.

Descrizione del sommelier

Vino rosso di un colore rubino intenso. La nota olfattiva rivela piacevoli fragranze di ciliegia, granato con note eleganti di erbe e tabacco. Il gusto è intenso e raffinato, complesso nel corpo con note di timo, ribes nero, more e ciliegie.

主要特点

级别：DOC

容量：0.75

类型：干红

葡萄品种：科维纳 50%，罗蒂内拉 30%，科维诺内 20%

风干时间：45 天

陈酿时间：在法国小橡木桶中陈酿 6 个月

酒精度数：15 度

每瓶含有 2.1 公斤新鲜葡萄

简要说明

在拥有专利的 Fermentino Ca' Botta® 罐中使用风干葡萄制作的干红葡萄酒，酒体细腻，口味浓郁，香气芬芳。

来自侍酒师的描述

酒体呈浓郁的红宝石色，散发出令人愉悦的樱桃、石榴、香草和烟草的香气。口感浓郁而精致，回味中带着百里香和黑色浆果的味道。



Toscana

托斯卡纳





Tipologia: Rosso

Classificazione: Bolgheri Superiore DOC

Formato: 0,75 l Standard

Regione: Toscana

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Sistema di allevamento: Guyot

Macerazione: 10/12 giorni

Fermentazione: 18 mesi in piccoli carati di rovere francese

Affinamento: 24 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 14% in volume

Servire a: 16 - 18° C

Classico uvaggio bordolese della zona di Bolgheri, potente e di carattere, di un impareggiabile eleganza gustativa. Colore rosso rubino intenso e profondo. Profumo fine ed ampio, con note di piccoli frutti neri e piacevoli nuances speziate. Sapore potente, con tannini maturi e setosi che portano ad un finale elegante.

类型: 干红

级别: Bolgheri Superiore DOC

容量: 750ML

产区: 托斯卡纳大区

葡萄品种: 赤霞珠、品丽珠、美乐

栽植方式: 居由式

浸皮时间: 10-12 天

陈酿时间: 在法国小橡木桶中陈酿 18 个月

熟化时间: 在瓶中熟化 24 个月

酒精度数: 14 度

适饮温度: 16 - 18° C

Angelaja 天使佳雅是华夏酒庄主打品牌葡萄酒，由董事长名字延伸而命名。有意大利古老的酒庄专门提供。由 Bolgheri（宝格利）地区的 Bordolese（波尔多勒塞）经典葡萄品种酿造而成。在法国小型橡木桶中沉淀发酵 18 个月，再在瓶内沉淀 24 个月。精湛的酿制工艺使得此酒飘香满溢，口感醇厚，优雅细腻，余味持久，浓郁精致。



Tipologia: Rosso
Classificazione: Toscana IGT
Formato: 0,75 l Standard
Regione: Toscana
Vitigni: Merlot, Sangiovese
Sistema di allevamento: cordone speronato
N. piante per ettaro: 5500
Macerazione: 21/25 giorni
Fermentazione: 16 mesi in barriques nuove
Affinamento: 6 mesi in bottiglia
Grado alcolico: 14,50% in volume
Servire a: 16 - 18° C

Il colore è rosso rubino con lievi sfumature porpora. Il bouquet è complesso e combina note fruttate di ribes nero e lampone a sentori delicati di cannella e vaniglia dolce. Dopo agitazione nel bicchiere si insinuano sfumature speziate di pepe verde, bacche di ginepro ed anice stellato. Al palato, appare morbido e sapido con una vena acida fresca che si fonde a dei tannini setosi e avvolgenti.

类型: 干红
级别: IGT
容量: 750ML
产区: 托斯卡纳大区
葡萄品种: 美乐、桑娇维塞
栽植方式: 单高登树形
种植密度: 5500 株 / 公顷
浸皮时间: 21-25 天
陈酿时间: 在全新的小法国橡木桶中陈酿 16 个月
熟化时间: 在瓶中熟化 6 个月
酒精度数: 14.5 度
适饮温度: 16 - 18° C

颜色呈红宝石色，略带紫色。非常复杂的花香，将黑醋栗和覆盆子的果香与肉桂和甜香草的微妙香味结合在一起。轻摇酒杯，会散发出细微的青椒、杜松子和八角茴香的气息。口感圆润而质朴，带有柔滑的单宁与清新的酸味形成极佳的平衡。



Tipologia: Rosso
Classificazione: DOCG
Formato: 0,75 l Standard
Regione: Toscana
Vitigni: 100% Sangiovese
Sistema di allevamento: cordone speronato
N. piante per ettaro: 4400
Macerazione: 10/12 giorni
Fermentazione: 2 anni in botti di rovere francese
Affinamento: 8-12 mesi in bottiglia
Grado alcolico: 13,50% in volume
Servire a: 16 - 18° C

Questo particolare Brunello di Montalcino si presenta di colore rosso profondo, con una giusta punta di granato. Il profumo è gradevole, complesso, con sentori di prugna, ciliegia matura e piccoli frutti rossi che ben si integrano con le note di liquirizia e di tabacco. Al palato è pieno, con una struttura elegante e potente e un'ottima presenza di tannini morbidi e armoniosi. Il finale è di grande persistenza.

类型: 干红
级别: DOCG
容量: 750ML
产区: 托斯卡纳大区
葡萄品种: 100% 桑娇维塞
栽植方式: 单高登树形
种植密度: 4400 株 / 公顷
浸皮时间: 10-12 天
陈酿时间: 在法国橡木桶中陈酿 24 个月
熟化时间: 在瓶中熟化 8-12 个月
酒精度数: 13.5 度
适饮温度: 16 - 18° C

这款葡萄酒有着浓烈的红宝石色和石榴的光泽。李子、樱桃和覆盆子的果味，糅合了甘草和烟草的香味，缤纷复杂而迷人。口感饱满，结构优雅强大，单宁如天鹅绒般柔和，适合长时间保存。



Emilia Romagna

艾米利亚 - 罗马涅





SAN PATRIGNANO

圣帕特里尼亚诺

欧洲最大的戒毒中心，一座现实中的乌托邦

这里是一个神奇的地方，这里阳光明媚，绿树成荫；这里路不拾遗，夜不闭户；这里是一个用善良之心打造出的慈善净土；这里是真情和激情的结晶；山山水水一草一木都有她动人的故事；这里的一切一切都是那么的祥和与自然。这里就是 San Patrignano。

在 Rimini 美丽的海滨与圣马利诺毗邻的山头，有着一个神秘而美丽的地方，那就是由 Vincenzo Muccioli 先生和一批志愿者一起于 1978 年建立起来的 San Patrignano 戒毒中心。一开始我们还心中犹疑，这里该是一个什么样的地方？会不会是一个令人心生畏惧的地方呢？可是在美丽的环境之下，给人的观感又是那样的美好，使人们想起世外桃源、乌托邦以及共产主义理想国等等美好的名词。

San Patrignano 戒毒中心是 1978 年由意大利 Moratti 家族，及意大利企业家赞助成立的一家非盈利社会慈善机构，对收治的戒毒人员全部实行免费治疗、康复。San Patrignano 全年开销在四千万欧元左右，Moratti 家族在戒毒中心成立的进四十余年时间里，一直对 San Patrignano 进行经济上的资助，是戒毒中心的创办者，也是最大的捐助者。受到了联合国戒毒组织的高度评价。

华夏集团自成立以来，董事长周小燕女士及华夏集团董事会重要主要成员便将参与慈善活动作为重塑华人形象、融入主流社会列入重要议事日程。与 SAN PATRIGNANO 戒毒中心深度交流合作，数度参与 San Patrignano 戒毒中心的慈善拍卖捐助活动，受到意大利商界和政界人士的高度好评。华夏集团董事长周小燕女士曾应邀出席了 San Patrignano 戒毒中心在米兰市中心 Vetra 剧院举办的慈善拍卖会。是华人企业家首次参与此项活动。也是唯一参与其中的华人企业。

意大利埃索石油公司董事长 Moratti 夫妇及华夏集团董事长周小燕女士曾就慈善事业，戒毒中心的修建维护，葡萄酒等多行业进行了深入的交流探讨，并保持着良好关系，为彼此相互合作，共同发展打下了坚实基础。



Tipologia: Rosso

Classificazione: DOC Sangiovese di Romagna Superiore Riserva

Formato: 0,75 l Standard

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: 100% Sangiovese

Sistema di allevamento: Guyot

Fermentazione: 24 mesi in grandi botti di rovere

Affinamento: 18 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 13.5% in volume

Servire a: 18 - 20° C

Vino dal colore rosso rubino con unghia granato. Il bouquet dei profumi percepiti è ampio e caratterizzato da sentori di viola, prugna, e speziati di chiodi di garofano, noce moscata e legno di cedro. All' assaggio si percepisce l' eleganza, e la vellutata trama tannica molto ben ingentilita dall' affinamento in botte grande.

类型: 干红

级别: DOC Sangiovese di Romagna Superiore Riserva

容量: 750ML

产区: 艾米利亚 - 罗马涅大区

葡萄品种: 100% 桑娇维塞

栽植方式: 居由式

陈酿时间: 在大橡木桶中陈酿 24 个月

熟化时间: 在瓶中熟化 18 个月

酒精度数: 13.5 度

适饮温度: 18 - 20° C

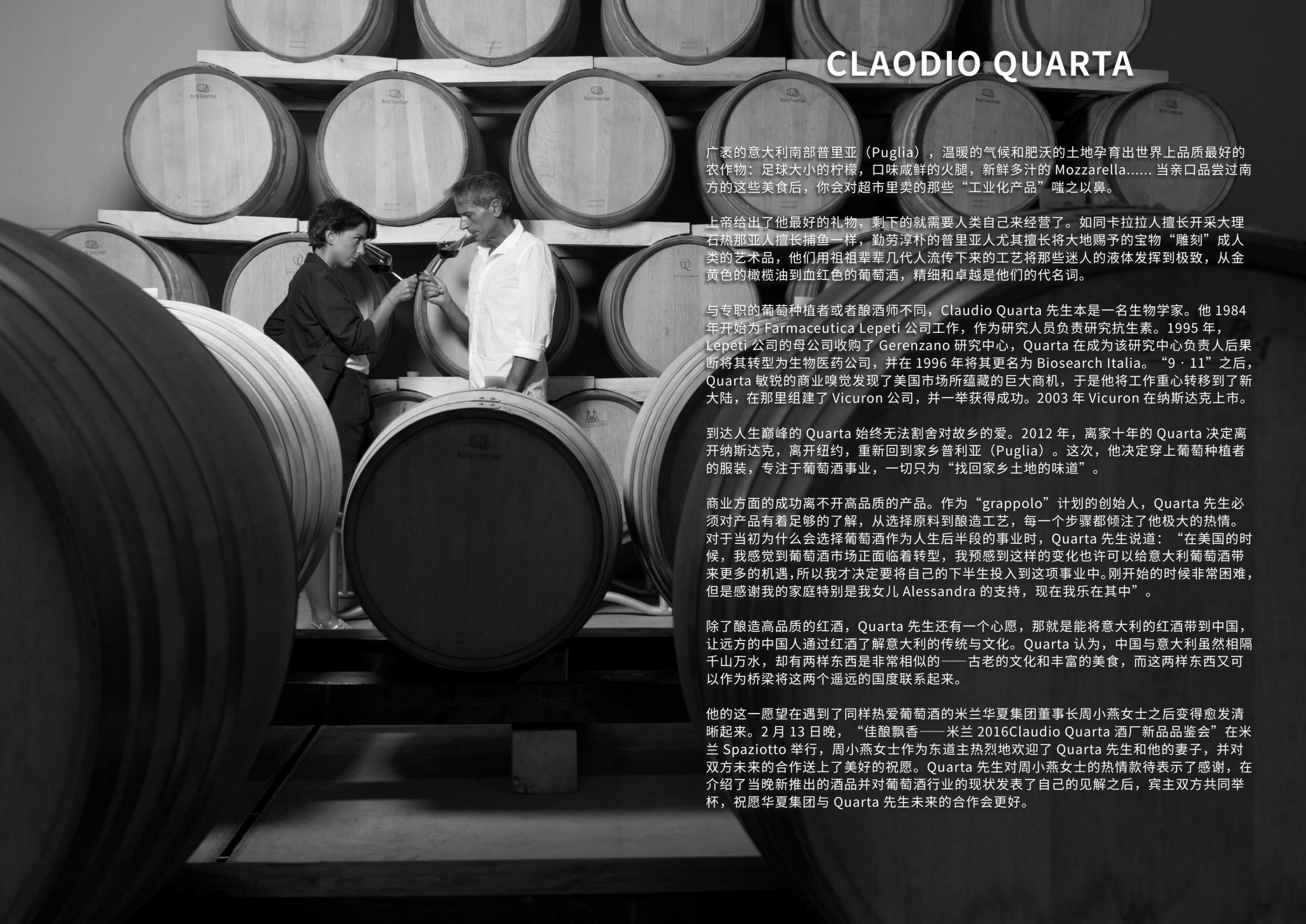
酒体呈红宝石色，紫罗兰、李子、丁香、肉豆蔻和雪松木的香气优雅绵长，口感饱满，能感受到天鹅绒般柔软的单宁。建议醒酒时间 30 分钟至 1 小时。



Puglia

普利亚





CLAUDIO QUARTA

广袤的意大利南部普里亚（Puglia），温暖的气候和肥沃的土地孕育出世界上品质最好的农作物：足球大小的柠檬，口味咸鲜的火腿，新鲜多汁的 Mozzarella..... 当亲口品尝过南方的这些美食后，你会对超市里卖的那些“工业化产品”嗤之以鼻。

上帝给出了他最好的礼物，剩下的就需要人类自己来经营了。如同卡拉拉人擅长开采大理石热那亚人擅长捕鱼一样，勤劳淳朴的普里亚人尤其擅长将大地赐予的宝物“雕刻”成人类的艺术品，他们用祖祖辈辈几代人流传下来的工艺将那些迷人的液体发挥到极致，从金黄色的橄榄油到血红色的葡萄酒，精细和卓越是他们的代名词。

与专职的葡萄种植者或者酿酒师不同，Claudio Quarta 先生本是一名生物学家。他 1984 年开始为 Farmaceutica Lepeti 公司工作，作为研究人员负责研究抗生素。1995 年，Lepeti 公司的母公司收购了 Gerenzano 研究中心，Quarta 在成为该研究中心负责人后果断将其转型为生物医药公司，并在 1996 年将其更名为 Biosearch Italia。“9·11”之后，Quarta 敏锐的商业嗅觉发现了美国市场所蕴藏的巨大商机，于是他将工作重心转移到了新大陆，在那里组建了 Vicuron 公司，并一举获得成功。2003 年 Vicuron 在纳斯达克上市。

到达人生巅峰的 Quarta 始终无法割舍对故乡的爱。2012 年，离家十年的 Quarta 决定离开纳斯达克，离开纽约，重新回到家乡普里亚（Puglia）。这次，他决定穿上葡萄种植者的服装，专注于葡萄酒事业，一切只为“找回家乡土地的味道”。

商业方面的成功离不开高品质的产品。作为“grappolo”计划的创始人，Quarta 先生必须对产品有着足够的了解，从选择原料到酿造工艺，每一个步骤都倾注了他极大的热情。对于当初为什么会选择葡萄酒作为人生后半段的事业时，Quarta 先生说道：“在美国的时候，我感觉到葡萄酒市场正面临着转型，我预感到这样的变化也许可以给意大利葡萄酒带来更多的机遇，所以我就决定要将自己的下半生投入到这项事业中。刚开始的时候非常困难，但是感谢我的家庭特别是我女儿 Alessandra 的支持，现在我乐在其中”。

除了酿造高品质的红酒，Quarta 先生还有一个心愿，那就是能将意大利的红酒带到中国，让远方的中国人通过红酒了解意大利的传统与文化。Quarta 认为，中国与意大利虽然相隔千山万水，却有两样东西是非常相似的——古老的文化和丰富的美食，而这两样东西又可以作为桥梁将这两个遥远的国度联系起来。

他的这一愿望在遇到了同样热爱葡萄酒的米兰华夏集团董事长周小燕女士之后变得愈发清晰起来。2 月 13 日晚，“佳酿飘香——米兰 2016 Claudio Quarta 酒厂新品品鉴会”在米兰 Spaziotto 举行，周小燕女士作为东道主热烈地欢迎了 Quarta 先生和他的妻子，并对双方未来的合作送上了美好的祝愿。Quarta 先生对周小燕女士的热情款待表示了感谢，在介绍了当晚新推出的酒品并对葡萄酒行业的现状发表了自己的见解之后，宾主双方共同举杯，祝愿华夏集团与 Quarta 先生未来的合作会更好。



Tipologia: Rosso

Classificazione: Salento Rosso IGP

Formato: 0,75 l Standard

Regione: Puglia

Vitigni: Negroamaro, Primitivo, Merlot, Shiraz e Cabernet Sauvignon

Sistema di allevamento: Guyot

N. piante per ettaro: 4000

Macerazione: 21 giorni

Fermentazione: 9 mesi in botti di rovere

Grado alcolico: 14/15% in volume

Servire a: 16 - 18° C

Colore rubino intenso. Profumi di frutti rossi e prugne bilanciati con sentori di spezie ed erbe balsamiche. Al palato si presenta complesso ed armonico.

类型: 干红

级别: Salento Rosso IGP

容量: 750ML

产区: 普利亚大区

葡萄品种: 黑曼罗、普里米蒂沃、美乐、西拉和赤霞珠

栽植方式: 居由式

种植密度: 4000 株 / 公顷

浸皮时间: 21 天

陈酿时间: 橡木桶中陈酿 9 个月

酒精度数: 14-15 度

适饮温度: 16 - 18° C

意大利南部萨伦托 IGP 红葡萄酒，五种南部最具特色的葡萄品种的结合，在此款葡萄酒中达到了丰富和谐的最佳状态，酒体醇厚，呈耀眼的红宝石色，伴随强烈的红色水果，黑色李子芳香，入口紧致跳跃，单宁均衡，上颚余绕香草及香辛料气息。其优秀品质，甚至超越了经典组合“波尔多混酿”。建议醒酒时间 20-30 分钟。



Tipologia: Rosso

Classificazione: Lizzano Negroamaro Rosso Superiore DOP

Formato: 0,75 l Standard

Regione: Puglia

Vitigni: 100% Negroamaro

Sistema di allevamento: Guyot

N. piante per ettaro: 4500

Macerazione: 15 giorni

Grado alcolico: 15% in volume

Servire a: 16 - 18° C

Colore rubino intenso. Profumi di ribes, more, spezie ed erbe balsamiche. Al palato è complesso ed armonico.

类型: 干红

级别: Lizzano Negroamaro Rosso Superiore DOP

容量: 750ML

产区: 普利亚大区

葡萄品种: 100% 黑曼罗

栽植方式: 居由式

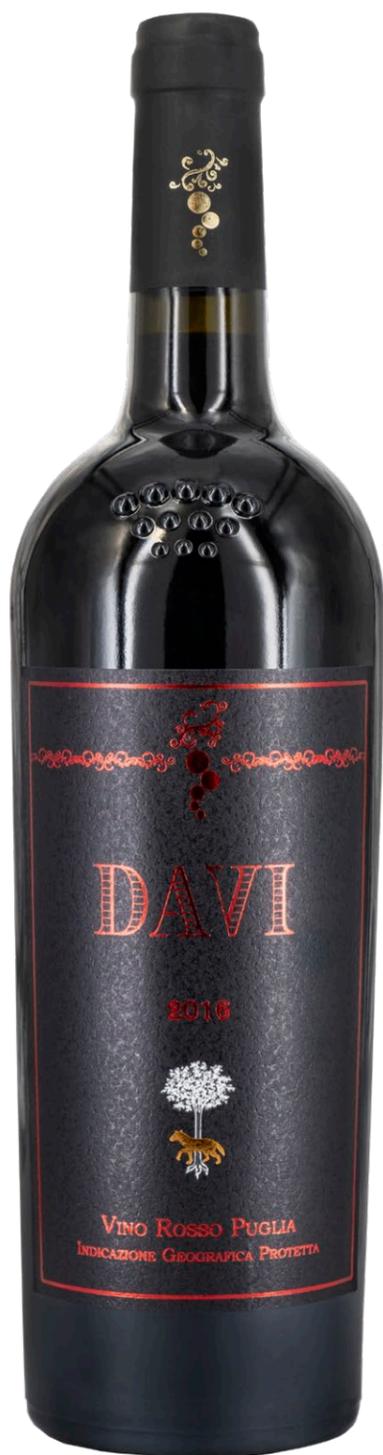
种植密度: 4500 株 / 公顷

浸皮时间: 15 天

酒精度数: 15 度

适饮温度: 16 - 18° C

酒体呈浓郁的红宝石色，黑醋栗、黑莓的果香与香料的气味产生微妙而复杂的平衡，口感丰富绵长，能感受到厚重的丹宁。建议醒酒时间 15 分钟。



Tipologia: Rosso
Classificazione: Salento Rosso IGP
Formato: 0,75 l Standard
Regione: Puglia
Vitigni: 100% Primitivo
Sistema di allevamento: Guyot
N. piante per ettaro: 4000
Macerazione: 7/10 giorni
Affinamento: 6 mesi in bottiglia
Grado alcolico: 13/14% in volume
Servire a: 16 - 18° C

Rosso granato impenetrabile. Profumo di frutta rossa matura, con evidenti richiami alla ciliegia ed alla prugna sotto spirito. Sapore di confettura, ricco e di bella lunghezza, con tannini ben equilibrati.

类型: 干红
级别: Salento Rosso IGP
容量: 750ML
产区: 普利亚大区
葡萄品种: 100% 巴贝拉
栽植方式: 居由式
种植密度: 4000 株 / 公顷
浸皮时间: 7-10 天
熟化时间: 在瓶中熟化 6 个月
酒精度数: 13-14 度
适饮温度: 16 - 18° C

DAVI 是挑选于 PUGLIA 大区的一款葡萄酒。品质优秀的 PRIMITIVO 葡萄酒拥有浓郁持久的樱桃和李子酒等香味，酒体饱满，口感柔和绵长。呈深宝石红色。开瓶 10 分钟后饮用。



Tipologia: Rosso
Classificazione: Salento Rosso IGP
Formato: 0,75 l Standard
Regione: Puglia
Vitigni: 100% Primitivo
Sistema di allevamento: Guyot
N. piante per ettaro: 5000
Macerazione: 25 giorni
Fermentazione: 12 mesi in botti di rovere
Grado alcolico: 14/15% in volume
Servire a: 16 - 18° C

Capace di esaltare toni di morbidezza e piacevolezza, esuberante al palato con i suoi frutti a bacca nera e con una persistente sensazione di avvolgenza.

类型: 干红
级别: Salento Rosso IGP
容量: 750ML
产区: 普利亚大区
葡萄品种: 100% 普里米蒂沃
栽植方式: 居由式
种植密度: 5000 株 / 公顷
浸皮时间: 15-18 天
陈酿时间: 橡木桶中陈酿 12 个月
酒精度数: 14-15 度
适饮温度: 16 - 18° C

酒体呈鲜艳的红宝石色，带有浓郁的花果芳香，单宁平衡紧致，口感圆润，回味无穷。建议在饮用前至少 10 分钟开封。



Tipologia: Rosso
Classificazione: Salento Rosso IGP
Formato: 0,75 l Standard
Regione: Puglia
Vitigni: 100% Primitivo
Sistema di allevamento: Guyot
N. piante per ettaro: 5000
Macerazione: 15 giorni
Fermentazione: 6 mesi in botti di rovere
Affinamento: 12 mesi in bottiglia
Grado alcolico: 13/14% in volume
Servire a: 16 - 17° C

Rosso granato impenetrabile. Profumo di frutta rossa matura, con evidenti richiami alla ciliegia ed alla prugna sotto spirito. Sapore di confettura, ricco e di bella lunghezza, con tannini ben equilibrati.

类型: 干红
级别: Salento Rosso IGP
容量: 750ML
产区: 普利亚大区
葡萄品种: 100% 普里米蒂沃
栽植方式: 居由式
种植密度: 5000 株 / 公顷
浸皮时间: 15 天
陈酿时间: 橡木桶中陈酿 6 个月
熟化时间: 在瓶中熟化 12 个月
酒精度数: 13-14 度
适饮温度: 16 - 17° C

葡萄酒呈石榴红色泽，果香芬芳，特别富有櫻桃李子的浓郁迷人果香。柔和芳纯的单宁，均衡和谐。建议在饮用前至少 10 分钟开封。



Tipologia: Rosso

Classificazione: Salice Salentino Riserva DOP

Formato: 0,75 l Standard

Regione: Puglia

Vitigni: Negroamaro 95%, Malvasia Nera 5%

Sistema di allevamento: Guyot

N. piante per ettaro: 4000

Macerazione: 20 giorni

Fermentazione: 18-20 mesi in barrique di rovere francese (75%) e americano (25%)

Affinamento: 4 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 14,50% in volume

Servire a: 16 - 18° C

Il colore del Moros è rosso intenso, che si arricchisce di tenui riflessi granata nel tempo. Il suo profumo è particolarmente accattivante, ampio, complesso, di confettura di frutta rossa matura e note speziate varie. Al gusto presenta una singolare struttura robusta, che si estende in verticale. Il bouquet è ampio, complesso ed elegante. Il finale, avvolgente e indimenticabile.

类型：干红

级别：DOCG

容量：750ML

产区：普利亚大区

葡萄品种：95% 黑曼罗、5% 黑玛尔维萨

栽植方式：居由式

种植密度：4000 株 / 公顷

浸皮时间：20 天

陈酿时间：在特制橡木桶（75% 法国橡木、25% 美国橡木）中陈酿 18-24 个月

熟化时间：在瓶中熟化 4 个月

酒精度数：14.5 度

适饮温度：16 - 18° C

酒体呈浓烈的红色，随着时间的推移，慢慢泛出石榴的光泽。成熟的红色果酱、香料的辛辣和宽广的花香，气味浓郁、迷人而复杂。口感饱满持久，结构坚固。



Tipologia: Rosso

Classificazione: Uve di Troia Puglia, IGP

Formato: 0,75 l Standard

Regione: Puglia

Vitigni: 100% Uva di Troia

Sistema di allevamento: Guyot

N. piante per ettaro: 5000

Macerazione: 15 giorni

Fermentazione: 12 mesi in botti di acciaio

Grado alcolico: 13,50% in volume

Servire a: 16 - 18° C

Veste rosso rubino con incipienti riflessi granati. Frutta rossa al naso, insieme a note speziate, che si rivelano anche al palato. Fresco e asciutto e giustamente tannico, presenta un buon corpo ed un buon bilanciamento tra acidità e morbidezza. Lungo nel finale

类型: 干红

级别: IGP

容量: 750ML

产区: 普利亚大区

葡萄品种: 100% 托雅

栽植方式: 居由式

种植密度: 5000 株 / 公顷

浸皮时间: 15 天

陈酿时间: 在钢桶中陈酿 12 个月

酒精度数: 13.5 度

适饮温度: 16 - 18° C

酒体呈红宝石色，带有石榴色的光泽，黑莓、樱桃、无花果和李子的果香，被细微的胡椒和丁香的香料气味包裹，形成微妙而复杂的独特香味。口感干燥，结构中等，舌尖能感受到柔软的单宁。



Tipologia: Rosso

Classificazione: Puglia Rosso Uva di Troia, IGP

Formato: 0,75 l Standard

Regione: Puglia

Vitigni: 100% Uva di Troia

Sistema di allevamento: Guyot

N. piante per ettaro: 5000

Macerazione: 7-12 giorni

Fermentazione: 12 mesi in botti di acciaio

Grado alcolico: 13% in volume

Servire a: 16 - 18° C

Colore rosso rubino con riflessi violacei. Frutta rossa al naso, insieme a note speziate, che si rivelano anche al palato. Fresco e asciutto e giustamente tannico, presenta un buon corpo ed un buon bilanciamento tra acidità e morbidezza. Lungo nel finale

类型: 干红

级别: IGP

容量: 750ML

产区: 普利亚大区

葡萄品种: 100% 托雅

栽植方式: 居由式

种植密度: 5000 株 / 公顷

浸皮时间: 7-12 天

陈酿时间: 在钢桶中陈酿 12 个月

酒精度数: 13 度

适饮温度: 16 - 18° C

葡萄酒呈红宝石色和紫罗兰色。成熟红色水果和辛香料的香味充斥口腔。口感新鲜干爽，单宁稳定，良好的结构与柔和的酸味形成完美的平衡，酒香持久。



Tipologia: Bianco
Classificazione: IGP
Formato: 0,75 l Standard
Regione: Puglia
Vitigni: Fiano 75%, Manzoni Bianco 25%
Sistema di allevamento: Guyot
N. piante per ettaro: 4000
Vinificazione: 24-48 h in acciaio, intorno ai 12 gradi
Affinamento: dopo 3-4 mesi di affinamento sur lie, 1-2 mesi in bottiglia
Grado alcolico: 13,50% in volume
Servire a: 6 - 8° C

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli, se di annata, assume un colore dorato con il passare del tempo. Olfatto ricco di note di frutta a polpa bianca arricchite da sentori floreali. Al gusto si presenta fine, fresco e persistente con un finale piacevolmente fruttato.

类型: 干白
级别: IGP
容量: 750ML
产区: 普利亚大区
葡萄品种: 75% 菲亚诺、25% 白曼左尼
栽植方式: 居由式
种植密度: 4000 株 / 公顷
酿造方法: 在 12 度左右的钢桶中停留 24-48 小时
熟化时间: 酒泥陈酿 (sur lie 非活性酵母) 3-4 个月后, 瓶中熟化 1-2 个月
酒精度数: 13.5 度
适饮温度: 6 - 8° C

酒体呈稻草的淡黄色, 随着年份的增加慢慢变成美好的金色。白色水果的果味与花香, 复杂而平衡。口感细腻均衡, 充满新鲜而持久的口感。



ROSE | 银花 桃红葡萄酒

Tipologia: Rosé

Classificazione: Negroamaro Rosato Salento, IGP

Formato: 0,75 l Standard

Regione: Puglia

Vitigni: 100% Negroamaro

Sistema di allevamento: Guyot

N. piante per ettaro: 4000

Vinificazione: 24-48 h in acciaio, intorno ai 12 gradi

Affinamento: 5 mesi sur lie, 1-2 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 13,50% in volume

Servire a: 6 - 8° C

Colore rosa tenue, olfatto delicatamente fruttato, gusto fresco, fine e persistente di mirtillo e ciliegia.

类型：桃红葡萄酒

级别：IGP

容量：750ML

产区：普利亚大区

葡萄品种：100% 黑曼罗

栽植方式：居由式

种植密度：4000 株 / 公顷

酿造方法：在 12 度左右的钢桶中停留 24-48 小时

熟化时间：酒泥陈酿 (sur lie 非活性酵母) 5 个月

酒精度数：13.5 度

适饮温度：6 - 8° C

酒体呈桃红色，口感清新持久，舌尖能品尝到细腻的蓝莓和樱桃的果味。



Tipologia: Rosso
Classificazione: Primitivo del Salento IGP
Formato: 0,75 l Standard
Regione: Puglia
Vitigni: 100% Primitivo
Sistema di allevamento: Guyot
N. piante per ettaro: 4800
Macerazione: 15 giorni
Fermentazione: 6 mesi in botti di rovere
Affinamento: 12 mesi in bottiglia
Grado alcolico: 13,50% in volume
Servire a: 16 - 17° C

Rosso granato impenetrabile. Profumo di frutta rossa matura, con evidenti richiami alla ciliegia ed alla prugna sotto spirito. Sapore di confettura, ricco e di bella lunghezza, con tannini ben equilibrati.

类型：干红
级别：IGP
容量：750ML
产区：普利亚大区
葡萄品种：100% 普里米蒂沃
栽植方式：居由式
种植密度：4800 株 / 公顷
浸皮时间：15 天
陈酿时间：橡木桶中陈酿 6 个月
熟化时间：在瓶中熟化 12 个月
酒精度数：13.5 度
适饮温度：16 - 17° C

Amore “爱茉莉”葡萄酒呈石榴红色泽，果香芬芳，特别富有櫻桃李子的浓郁迷人果香。柔和芳纯的单宁，均衡和谐。



Campania

坎帕尼亚





Tipologia: Bianco
Classificazione: DOCG
Formato: 0,75 l Standard
Regione: Campania
Vitigni: 100% Greco di Tufo
Sistema di allevamento: Guyot
N. piante per ettaro: 5000
Vinificazione: sur lie
Affinamento: 12 mesi in acciaio
Grado alcolico: 13/14% in volume
Servire a: 6 - 8° C

Eccezionale bilanciamento tra freschezza del vitigno, suoli e ricchezza del frutto. L' ampio bouquet si arricchisce di complessità grazie al lungo affinamento (12 mesi) sur lie. Ne risulta un vino asciutto e di grande finezza, eleganza e persistenza.

类型: 干白
级别: DOCG
容量: 750ML
产区: 坎帕尼亚大区
葡萄品种: 100% 格雷克
栽植方式: 居由式
种植密度: 5000 株 / 公顷
酿造方法: 酒泥陈酿 (sur lie 非活性酵母)
陈酿时间: 小钢桶中 12 个月
酒精度数: 13-14 度
适饮温度: 6 - 8° C

格雷白的葡萄品种，最初是由希腊殖民者，在前七 - 八世纪带到意大利的。其酿出的葡萄酒口感高贵优雅，颜色呈浅绿、浅黄色。由于酒泥陈酿 (sur lie) ，使桃子、杏子、野花及洋甘菊的香气形成了微妙的平衡。



Tipologia: Spumante
Formato: 0,75 l Standard
Regione: Campania
Vitigni: 100% Falanghina
Sistema di allevamento: Guyot
Macerazione: 2 ore
Fermentazione: 3 mesi sur lie
Affinamento: 5 mesi con Metodo Charmat
Grado alcolico: 11.5% in volume
Servire a: 4 - 6° C

Colore giallo paglierino tenue, perlage fine, continuo e persistente.
Al naso si presenta ricco di fresche note fruttate di frutta tropicale e melone. Gusto fine, fresco e persistente.

类型: 起泡酒
容量: 750ML
产区: 坎帕尼亚大区
葡萄品种: 100% 法兰娜
栽植方式: 居由式
浸皮时间: 2 小时
陈酿时间: 酒泥陈酿 3 个月
熟化时间: 以 Metodo Charmat 法熟化 5 个月
酒精度数: 11.5 度
适饮温度: 4 - 6° C

酒体呈浅黄色、浅绿色，口感清新鲜明，柑橘、梨的果香中带有轻微的洋甘菊花香，回味悠长。



Tipologia: Rosé
Formato: 0,75 l Standard
Regione: Campania
Vitigni: 100% Aglianico
Sistema di allevamento: Guyot
Macerazione: 2 ore
Fermentazione: 3 mesi sur lie
Affinamento: 5 mesi con Metodo Charmat
Grado alcolico: 11.5% in volume
Servire a: 4 - 6° C

Colore rosa corallo tenue, perlage fine, continuo e persistente.
Al naso è ricco di fresche note fruttate di mora e lampone.
Gusto fine, fresco e persistente.

类型: 桃红起泡酒
容量: 750ML
产区: 坎帕尼亚大区
葡萄品种: 100% 艾格妮克
栽植方式: 居由式
浸皮时间: 2 小时
陈酿时间: 酒泥陈酿 3 个月
熟化时间: 以 Metodo Charmat 法熟化 5 个月
酒精度数: 11.5 度
适饮温度: 4 - 6° C

酒体呈浅粉红色，口感细腻清新，浓郁的黑莓、覆盆子和树莓新鲜的果味香气，回味悠长。

SIGILLO ELLENICO | 老人头 托拉斯



Tipologia: Rosso

Classificazione: Taurasi DOCG

Formato: 0,75 l Standard

Regione: Campania

Vitigni: 100% Aglianico

Sistema di allevamento: Guyot

N. piante per ettaro: 4800

Macerazione: 20 giorni

Fermentazione: 36 mesi in barrique di rovere francese

Affinamento: 12-24 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 14% in volume

Servire a: 16 - 18° C

Colore rosso rubino intenso, con riflessi granata. Complesso al naso, con note di frutta rossa matura che si mescolano alle spezie. Al gusto si presenta ampio, pieno, morbido e persistente.

类型: 干红

级别: DOCG

容量: 750ML

产区: 坎帕尼亚大区

葡萄品种: 100% 艾格妮克

栽植方式: 居由式

种植密度: 4800 株 / 公顷

浸皮时间: 20 天

陈酿时间: 在法国橡木桶中陈酿 36 个月

熟化时间: 在瓶中熟化 12-24 个月

酒精度数: 14 度

适饮温度: 16 - 18° C

酒体呈鲜艳的红宝石色和石榴色的光泽。带有成熟的红色水果和香料的气味缤纷优雅，口感饱满圆润而持久，单宁如天鹅绒般柔软。



IRPINIA AGLIANICO | 依比雅 艾格妮克

Tipologia: Rosso
Classificazione: DOP
Formato: 0,75 l Standard
Regione: Campania
Vitigni: 100% Aglianico
Sistema di allevamento: Guyot
N. piante per ettaro: 4400
Macerazione: 15 giorni
Fermentazione: 12 mesi in acciaio
Affinamento: 8-12 mesi in bottiglia
Grado alcolico: 13,50% in volume
Servire a: 14 - 16° C

Colore rosso intenso con riflessi violacei. Al naso si presenta ricco di sentori di frutta rossa e spezie. Sapore pieno e persistente.

类型: 干红
级别: DOP
容量: 750ML
产区: 坎帕尼亚大区
葡萄品种: 100% 艾格妮克
栽植方式: 居由式
种植密度: 4400 株 / 公顷
浸皮时间: 15 天
陈酿时间: 在钢桶中陈酿 12 个月
熟化时间: 在瓶中熟化 8-12 个月
酒精度数: 13.5 度
适饮温度: 14 - 16° C

这款葡萄酒呈紫罗兰色，散发出红色的光泽。糅合着红色水果的森林气息中，能闻到香料的气味。口感柔滑，结构优雅强大，单宁圆润。



Tipologia: Bianco
Classificazione: IGP
Formato: 0,75 l Standard
Regione: Campania
Vitigni: 100% Falanghina
Sistema di allevamento: Guyot
N. piante per ettaro: 4000
Vinificazione: 24-48 h in acciaio, intorno ai 12 gradi
Affinamento: 3 mesi sur lie, 1-2 mesi in bottiglia
Grado alcolico: 13% in volume
Servire a: 6 - 8° C

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, rivela piacevoli sensazioni di frutta esotica, agrumi e pera, con lievi note di camomilla e fiori bianchi. Al palato si contraddistingue per una spiccata freschezza, fragranza e mineralità.

类型: 干白
级别: IGP
容量: 750ML
产区: 坎帕尼亚大区
葡萄品种: 100% 法兰娜
栽植方式: 居由式
种植密度: 4000 株 / 公顷
酿造方法: 在 12 度左右的钢桶中停留 24-48 小时
熟化时间: 酒泥陈酿 (sur lie 非活性酵母) 3 个月
酒精度数: 13 度
适饮温度: 6 - 8° C

酒体呈稻草的淡黄色，香气中混合着柑橘和梨的果香，以及洋甘菊的浅浅花香。富含矿物质风味的口感，新鲜圆润。



Lombardia

伦巴第





CASTELLO DI CIGOGNOLA

齐格尼拉城堡（Castello di Cigognola）位于意大利伦巴第（Lombardia）奥特波 - 帕韦斯（Oltrepo Pavese）DOC 产区。

城堡建于 1212 年，位于重要战略地位的 Scuropasso 山谷顶部。坐落在波河南部皮耶蒙特大区（Piemonte）和艾米利亚大区（Emilia）之间。在意大利统一之前那里被称为“古老的皮耶蒙特”（Vecchio Piemonte）。中世纪，城堡肩负着防御和对 Emilia 地区交通管制的使命。随着封建制度的结束，城堡又成为文艺复兴时期重要的宫廷，居住着最为重要显赫的贵族。十九世纪初，这座古城堡已成为重要的葡萄种植中心。在同一时期，拥有者 Carlo Arnaboldi 又在城堡废墟上重新建造了出惊人的带有燕尾式城垛的新哥特式风格的高塔，城堡大门和家族图腾。在二十世纪初城堡修缮的过程中，城堡内部又增加了相当数量艺术品。包括文学艺术，绘画，雕塑，戏剧，音乐等。

如今由其拥有者 Gianmarco Moratti 和 Letizia Moratti 出资将城堡修缮一新。奥特波 - 帕韦斯 DOC 产区毗邻皮埃蒙特（Piedmont）和艾米利亚（Emilia）产区，位于北纬 45°，与皮埃蒙特产区和法国波尔多产区所处的纬度位置一致。属于最适宜葡萄生长的地理位置。该产区拥有独特的微气候，气候温和，降雨量少，昼夜温差大，光照十分充足，湿度理想。

葡萄园分布在陡峭的山坡上，海拔高度 300 米，土壤主要为黏土。葡萄园中种植的葡萄品种有巴贝拉（Barbera）、黑皮诺（Pinot Noir）、内比奥罗（Nebbiolo）和霞多丽（Chardonnay）。其中，老葡萄园种植密度为每公顷 4,000 株，新葡萄园为每公顷 5,000 株。葡萄植株栽种 3 年后，葡萄园会铺上草皮，保证土壤质量，防止斜坡土壤流失。在葡萄成熟的季节，葡萄园采用人工采集的方式，只挑选出优良饱满的果实。摘除因光照等原因过熟或破损的果实。红葡萄品种的采收期会延长，以使所酿葡萄酒陈年出复杂的结构和风味，增加陈年的潜力。采收的葡萄在分装后运回酒窖，并在两个小时内破皮去梗，进行压榨。在严格控温的条件下，葡萄汁带皮倒入酒槽中进行发酵。发酵后的葡萄酒贮存在法国橡木桶中进行苹果酸乳酸发酵和成熟。葡萄酒在装瓶前不过滤，以最大限度地保持其风味的完整性。

齐格尼拉城堡酒庄不仅提倡在葡萄种植技术和酿酒技术上传承传统工艺的精髓，更加入了先进科学技术的开发与应用以来提升葡萄酒的品质。优质的葡萄酒更是独特个性和地区个性的完美结合。



Tipologia: Rosso

Classificazione: DOC Oltrepo' Pavese Barbera

Formato: 0,75 l Standard

Regione: Lombardia

Vitigni: 100% Barbera

Sistema di allevamento: Guyot

N. piante per ettaro: 5000

Macerazione: 15/18 giorni

Fermentazione: 12 mesi in botti di rovere francese da 620 litri

Affinamento: 24 mesi in bottiglia

Grado alcolico: 14,50% in volume

Servire a: 16 - 18° C

La Maga è un vino che unisce la morbidezza e la vivacità tipici della Barbera ad eleganti tannini. Di colore rosso rubino profondo, all'olfatto è fruttato con sentori di ciliegia, sottobosco e prugna cui si aggiungono note speziate. Al gusto elegante, equilibrato e dalla spiccata personalità.

类型: 干红

级别: DOC Oltrepo' Pavese Barbera

容量: 750ML

产区: 伦巴第大区

葡萄品种: 100% 巴贝拉

栽植方式: 居由式

种植密度: 5000 株 / 公顷

浸皮时间: 15-18 天

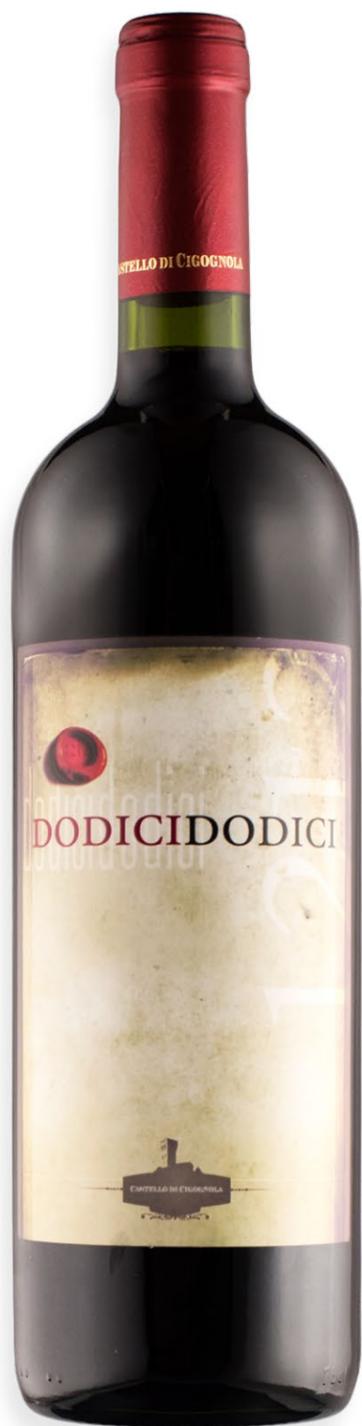
陈酿时间: 在 620 升的法国橡木桶中陈酿 12 个月

熟化时间: 在瓶中熟化 24 个月

酒精度数: 14.50 度

适饮温度: 16 - 18° C

玛夏将口感优雅的单宁融合在了巴贝拉特有的柔润中。酒体呈深红宝石色，气息中带着樱桃、浆果和李子的香甜。高雅，均匀，体现了其独特的风格个性。建议在饮用前至少 15 分钟开封。



Tipologia: Rosso
Classificazione: DOC Oltrepo' Pavese Barbera
Formato: 0,75 l Standard
Regione: Lombardia
Vitigni: 100% Barbera
Sistema di allevamento: Guyot
N. piante per ettaro: 4000
Macerazione: 12/15 giorni
Fermentazione: 8 mesi in botti di rovere francese
Affinamento: 8 mesi in bottiglia
Grado alcolico: 13/14% in volume
Servire a: 16 - 17° C

Dal colore rosso rubino profondo, all'olfatto è fruttato e fragrante. Al gusto è equilibrato ed elegante con sensazioni nette di frutta giustamente matura. Finale integro, avvolgente ed accattivante.

类型: 干红
级别: DOC Oltrepo' Pavese Barbera
容量: 750ML
产区: 伦巴第大区
葡萄品种: 100% 巴贝拉
栽植方式: 居由式
种植密度: 4000 株 / 公顷
浸皮时间: 12-15 天
陈酿时间: 在法国橡木桶中陈酿 8 个月
熟化时间: 在瓶中熟化 8 个月
酒精度数: 13-14 度
适饮温度: 16 - 17° C

深如红宝石般的色泽，拥有成熟的果味，散发着浓郁的果香。口感均匀，回味浓郁，典雅怡人。建议开瓶 10 分钟后饮用。

BIANCA | 碧昂卡



Tipologia: Bianco
Classificazione: Pavia Bianco IGT
Formato: 0,75 l Standard
Regione: Lombardia
Vitigni: 100% Barbera
Sistema di allevamento: Guyot
N. piante per ettaro: 5000
Macerazione: 12/15 giorni
Grado alcolico: 12/13% in volume
Servire a: 7 - 8° C

Colore giallo paglierino tenue; al naso emergono note floreali molto delicate ma persistenti. In bocca è equilibrato ed avvolgente, con nota speziata piacevole ed interessante.

类型: 干白
级别: Pavia Bianco IGT
容量: 750ML
产区: 伦巴第大区
葡萄品种: 100% 巴贝拉
栽植方式: 居由式
种植密度: 5000 株 / 公顷
浸皮时间: 12-15 天
酒精度数: 12-13 度
适饮温度: 7 - 8° C

这是唯一一款用巴贝拉红葡萄酿造的白葡萄酒。采用最先进的吸附式过滤沉淀法，将红葡萄巴贝拉中的红色素过滤，进而酿造出此款白葡萄酒。酒体呈浅草黄色，花香味细腻持久，口感均衡饱满。由于酿造技术的特殊性，此款酒既保留了白葡萄的清爽，又延长了白葡萄酒的保质期。随着时间的推移，酒体结构可以得以增强，风味更佳丰富。

L'Etoile Gold | 罗埃塔庄园 金箔起泡酒



Tipologia: Metodo Classico

Formato: 0,75/1.5

Regione: Lombardia

Vitigni: 50% Chardonnay 50% Pinot bianco

Sistema di allevamento: Guyot

Vinificazione: in vasche d'acciaio a 18° C

Affinamento: minimo 48 mesi su lieviti in bottiglia

Grado alcolico: 12,50% in volume

Servire a: 8 - 10° C

L'intensita paglierina del colore, reso brillante dalla ricchezza delle bollicine, una spuma intensa e persistente esprimono la raffinatezza di uno spumante che ha ricevuto importanti riconoscimenti. il profumo si caratterizza per le note olfattive delle uve di origine e per la complessita dei lieviti selezionati utilizzati, conferendo un ampio bouquet aromatico che spazia dai fiori freschi ai frutti bianchi ai quali segue la fragranza del profumo del pane e delle erbe aromatiche.

类型：经典酿酒法葡萄酒

容量：750ML、1.5L

产区：伦巴第大区

葡萄品种：50% 霞多丽、50% 白比诺

栽植方式：居由式

酿造方法：在 18° C 的不锈钢罐中

熟化时间：在瓶中最少熟化 48 个月

酒精度数：12.5 度

适饮温度：8 - 10° C

颜色呈浅黄色，气泡丰富持久，带来细腻顺滑的体验。葡萄最原始的味道和酵母复杂的配比，给葡萄酒带来鲜花、白色水果和香草气味混合的复杂芳香。每 100mg 酒内含有 23 克拉金箔，具有美容及抗氧化的作用。



Trentino-Alto Adige

特伦蒂诺 - 上阿迪杰



Gran Masetto | 大马赛托



Tipologia: Rosso
Classificazione: Vigneti delle Dolomiti IGT
Formato: 0,75 l Standard
Regione: Trentino-Alto Adige
Vitigni: 100% Teroldego
Sistema di allevamento: Guyot
Macerazione: 10 giorni
Fermentazione: 20 mesi in barriques
Affinamento: 6 mesi in bottiglia
Grado alcolico: 13,50% in volume
Servire a: 18 - 20° C

Colore rosso rubino carico. Al naso è ampio e complesso; si esprime con sentori di marmellata, frutta nera matura, note tostate e di spezie, sfumature eteree, odori vegetali e un'impronta di burro. Al palato si rivela di grande potenza, caldo, pieno e di lunga persistenza.

类型: 干红
级别: IGT
容量: 750ML
产区: 特伦蒂诺 - 上阿迪杰大区
葡萄品种: 100% 特洛迪歌
栽植方式: 居由式
浸皮时间: 10 天
陈酿时间: 在小法国橡木桶中陈酿 20 个月
熟化时间: 在瓶中熟化 6 个月
酒精度数: 13.5 度
适饮温度: 18 - 20° C

酒体呈深红宝石色。散发着红色浆果、黑色水果的果香，以及香料、肉桂的香味，产生微妙的平衡。口感圆润温暖，果香浓郁，单宁丰富紧致。这是一款和谐优雅的葡萄酒，回味持久诱人。

HUAXIA
E N O T E C A



Wechat:
[huaxia-enoteca-milan](#)

Email:
wine@grouphuaxia.com

Via M. Quadrio 23,
20154, Milano, Italia