

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



Puglia



Campania



Lombardia





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 corposità.

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, Corvinone, Rondinella

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：750ML

类型：干红

葡萄品种：科维纳，科维诺内，罗蒂内拉

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, Corvinone, Rondinella

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：750ML

类型：干红

葡萄品种：科维纳，科维诺内，罗蒂内拉

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, Rondinella, Corvinone

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：750ML

类型：干红

葡萄品种：科维纳，罗蒂内拉，科维诺内

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





Bolgheri Superiore DOC "Angelaja"

天使佳雅

Tipologia: Rosso

Classificazione: Bolgheri Superiore DOC

Formato: 0,75 l Standard

Regione: Toscana

Vitigni: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Sistema di allevamento: Guyot

Macerazione: 12/15 giorni

Fermentazione: in barrique alla temperatura di 22° C nel mese di novembre

Affinamento: 18 mesi in barriques da 225 litri di rovere francese 50% nuove e 50% di secondo passaggio

Grado alcolico: 15% in volume

Servire a: 16 - 18° C

Classico uvaggio bordolese della zona di Bolgheri, potente e di carattere. Uve di ottima maturazione ed un paziente lavoro di cantina consegnano al vino intense note di frutto fresco ed erbe aromatiche che trovano perfetta corrispondenza al palato, dove il vino si distende con classe e suadenza.

类型：干红

级别：Bolgheri Superiore DOC

容量：750ML

产区：托斯卡纳大区

葡萄品种：品丽珠、赤霞珠、美乐

栽植方式：居由式

浸皮时间：12-15 天

陈酿时间：在 11 月时于橡木桶中维持 22° C 陈酿

熟化时间：在 225 升法国橡木桶中 18 个月（50% 新鲜橡木和 50% 陈年橡木）

酒精度数：15 度

适饮温度：16 - 18° C

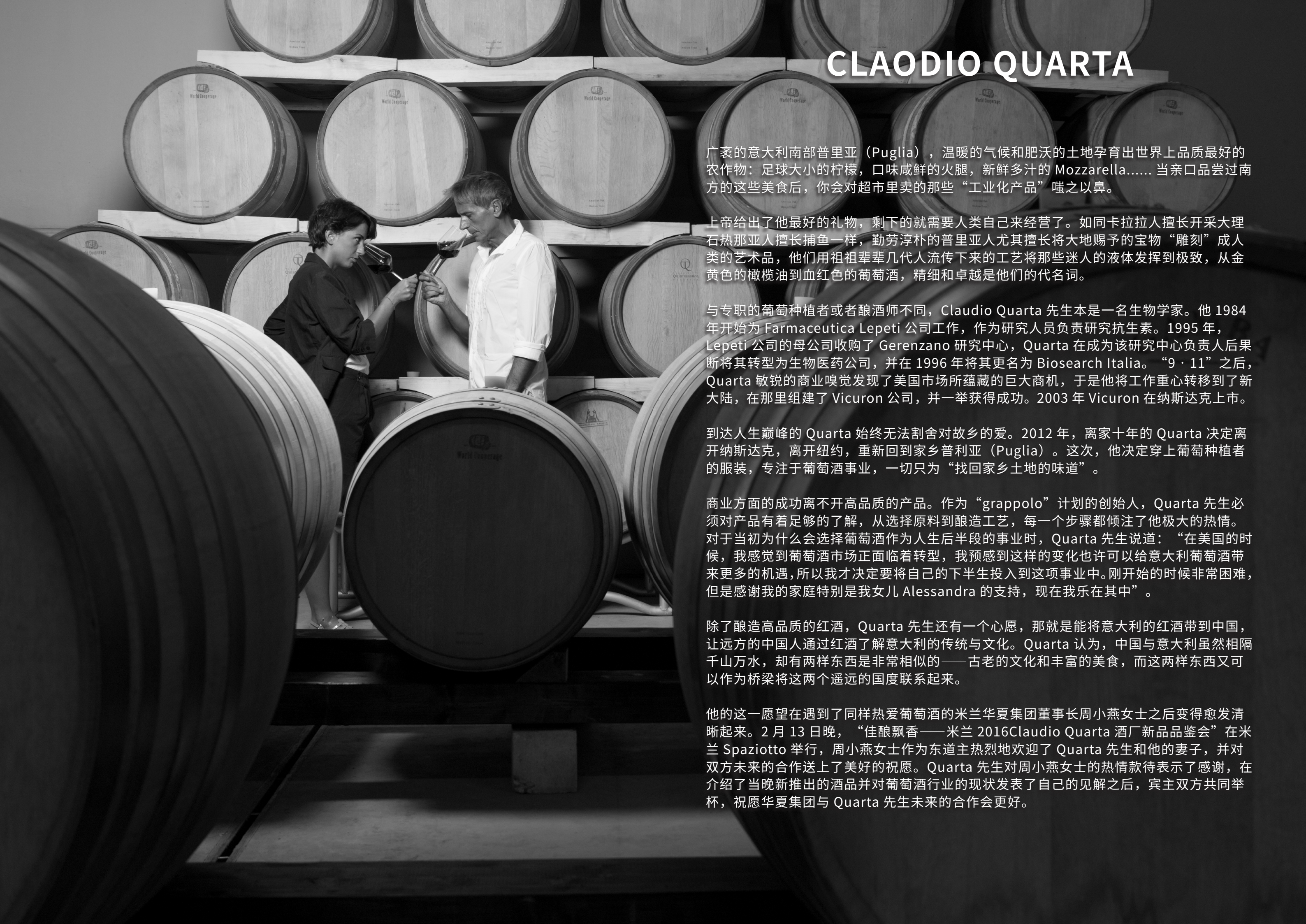
Angelaja 天使佳雅是华夏酒庄主打品牌葡萄酒，由董事长名字延伸而命名。意大利古老的酒庄专门提供。由 Bolgheri（宝格利）地区的 Bordolese（波尔多勒塞）经典葡萄品种，在法国橡木桶中沉淀发酵 18 个月酿造而成。精湛的酿制工艺使得此酒果香满溢，口感醇厚，优雅细腻，余味持久，浓郁精致。



Puglia

普利亚



A black and white photograph of Claudio Quarta, a man in a white shirt, standing in a cellar filled with wooden wine barrels. He is holding a glass of red wine and looking at it. A woman in a dark jacket is standing next to him, also holding a glass of wine. The barrels are stacked on wooden racks, and the scene is dimly lit, creating a warm and intimate atmosphere.

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，所以我才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。



MIRELLO | 魅力露

Tipologia: Rosso

Classificazione: Vino Rosso Italia

Formato: 0,75 l Standard

Regione: Puglia

Vitigni: Primitivo, Negroamaro

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: 13.5% 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：Vino Rosso Italia

容量：750ML

产区：普利亚大区

葡萄品种：普里米蒂沃、黑曼罗

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：13.5 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。



SUD del SUD | 南方之最

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。



MIRELLO ORO | 金牌魅力露

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: 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: 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。



MOROS | 莫若·梦想

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：DOP

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 18-20 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: 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% 普里米蒂沃

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。



Campania

坎帕尼亚



Greco di Tufo | 格雷克杜夫



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: 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

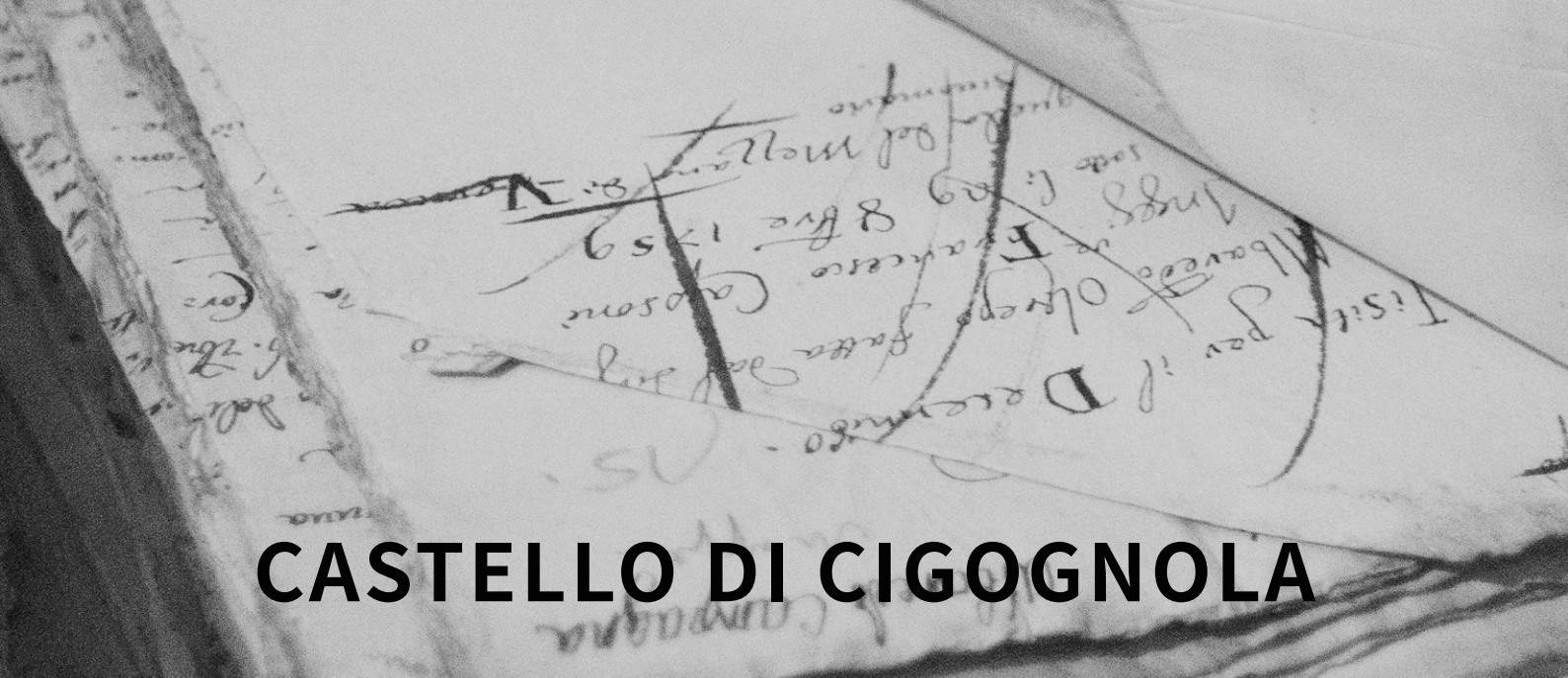
酒体呈浅粉红色，口感细腻清新，浓郁的黑莓、覆盆子和树莓新鲜的果味香气，回味悠长。



Lombardia

伦巴第





CASTELLO DI CIGIGNOLA

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: 15,50% 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：15.50 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。



DODICIDODICI | 一二一二巴贝拉

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。

HUAXIA

ENOTECA



Wechat:
huaxia-enoteca-milan

Email:
wine@grouphuaxia.com

Via M. Quadrio 23,
20154, Milano, Italia