



ANGELAJA

天使佳雅

HUAXIA ENOTECA

葡萄酒对于人们来说，总是带有那么一点小哲学和小迷人，古老的栽培技术，加上其本身带有的典雅气质，人们对它的深情延伸到了世界的每一处，当然也包括同样荡漾着浪漫情调的意大利。意大利是世界上最古老的葡萄酒产区，这里的葡萄酒和这个国家一样，拥有自己强烈的个性和特点，品酒大师们深爱着这片土地产出的迷人好物。

People always consider the wine is interspersed with a flavor of philosophy and charm. Owing to its graceful style and ancient cultivation technique, almost all countries around the world embrace a passion towards it. Of course, the romantic Italy is one of them. Italy is one of the most time-honored wine regions in the world where the wine has its own striking character and features, just like the country itself. Wine tasting masters harbor a profound love towards fabulous things on Italian land.

- What are you waiting for ?
- A special occasion with the right person.
- You know,the day you open... that's the special occasion.

电影《杯酒人生》中主人公之间有一段对白，面对一瓶 1961 年的葡萄酒“白马庄园”，Miles：“我想在特别的日子打开它”，Maya：“你打开它的那天，本身就是个特别的日子”

HUAXIA COLLECTION

ANGELAJA

天使佳雅红葡萄酒

类型：干红

级别：Bolgheri Superiore DOC

容量：750ML

产区：托斯卡纳大区

葡萄品种：10% 品丽珠、65% 赤霞珠、25% 美乐

栽植方式：居由式

浸皮时间：12-15 天

陈酿时间：每年 11 月开始于橡木桶中维持 22° C 进行陈酿

熟化时间：在 225 升法国橡木桶中 22 个月

(70% 新鲜橡木和 30% 陈年橡木)

酒精度数：14.5 度

适饮温度：16 - 18° C



NOTE



INTRODUCTION

Angelaja 天使佳雅是华夏酒庄主打品牌葡萄酒，由董事长的名字延伸而命名。意大利古老的酒庄专门提供。由 Bolgheri(宝格丽)地区的 Bordolese(波尔多勒塞)经典葡萄品种，在225升的法国橡木桶中沉淀发酵 22 个月酿造而成。成熟度极佳的葡萄和精心且精湛的酿造工艺，使得此酒果香满溢、香气扑鼻，酒体和谐紧致，口感醇厚，优雅细腻，余味持久，浓郁精致。

HUAXIA ENOTECA



原产地直供

TOSCANA

托斯卡纳大区

BOLGHERI

宝格丽产区

意大利顶级Bolgheri产区

意大利托斯卡纳的宝格丽（Bolgheri DOC）法定产区，被视作是国际葡萄品种表现最好的地方之一。这里孕育出了一批突破意大利酿酒传统并享誉世界的超级托斯卡纳（Super Tuscan）、西施佳雅（Sassicaia）、欧纳拉雅（Ornellaia）和马赛多（Masseto）这些顶级美酒。

产区位于意大利托斯卡纳（Tuscany）西部沿海地区，与地中海海岸线平行，受海洋影响，气候温和，非常适合葡萄生长。年平均降水量600毫米，且雨量分布适宜。八九月份海边吹来的凉风为葡萄提供了一个可以缓慢成熟的环境，有利于其糖分、单宁和风味物质等均衡发展，同时又保持其拥有较高的酸度，使得酿造出的葡萄酒口感平衡。

宝格丽产区酿造的红葡萄酒典型风格是色泽浓郁的宝石红，具有成熟黑色水果以及地中海马基灌木群的迷迭香气息，是典型的宝格丽葡萄酒特点。这里酿造的葡萄酒入口圆润柔和，水果的甜美与清新活跃的酸度并存单宁浓密而成熟，余味悠长；酒体平衡优雅，结构有力。

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

HUAXIA
ENOTECA

CAJO'

嘉 优

H U A X I A E N O T E C A



T E N U T E

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。

电影《杯酒人生》中主人公之间有一段对白，
面对一瓶 1961 年的葡萄酒“白马庄园”，
Miles：“我想在特别的日子打开它”，
Maya：“你打开它的那天，本身就是个特别的日子”

HUAXIA COLLECTION

TENUTA CAJO'
AMARONE DELLA
VALPOLICELLA DOCG

“嘉优”经典阿玛罗尼瓦波利切拉红葡萄酒

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



NOTE



INTRODUCTION

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。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。

H U A X I A E N O T E C A



原产地直供

VENETO

威尼托大区

VERONA

维罗纳产区

意大利Valpolicella法定产区

位于意大利北部的欧洲最大淡水湖“Lake Garda”以东，直到维罗纳市之间大约有四个山头，在此四个山头 and 谷地内的几个地区，虽地质和酿造过程各有不同程度差异，但所产制红葡萄酒都统称为Valpolicella Classico。然而，因为著名的Valpolicella区就座落在其中，因此当地人坚持在此地所产制的酒，才称为Valpolicella Classico。

在维罗纳地区的诸山头有大片斜坡地形，特有碳酸钙石质土壤，斜坡深层吸水结构，日照及温度和空气干度，及其特殊降雨状况，都深深影响到葡萄的成长过程，这些维罗纳地理特属特点，使Valpolicella和Soave二个系列的酒，独具特色。Amarone的采收酿制熟化过程，与一般葡萄酒酿造和成熟制成过程有很大差异，这些差异使Amarone具有不同酒架构和酒品味，这些特色是其他葡萄酒产区所不能产生的，是自然给予此地区最大恩典。其中差异也说明了世界上的其他地区，不能产制出Amarone的原因，只限于意大利的维罗纳大区-维罗纳省的Valpolicella产区才能生产此种特殊酒，以获得Amarone的命名。

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

HUAXIA
ENOTECA

TORCINATO

多娜

HUAXIA ENOTECA



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。

电影《杯酒人生》中主人公之间有一段对白，
面对一瓶 1961 年的葡萄酒“白马庄园”，
Miles：“我想在特别的日子打开它”，
Maya：“你打开它的那天，本身就是个特别的日子”

HUAXIA COLLECTION

TORCINATO
VALPOLICELLA
DOC SUPERIORE

“多娜”瓦波利切拉特酿红葡萄酒

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



NOTE



INTRODUCTION

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。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。

HUAXIA ENOTECA



原产地直供

VENETO

威尼托大区

VERONA

维罗纳产区

意大利Valpolicella法定产区

位于意大利北部的欧洲最大淡水湖“Lake Garda”以东，直到维罗纳市之间大约有四个山头，在此四个山头 and 谷地内的几个地区，虽地质和酿造过程各有不同程度差异，但所产制红葡萄酒都统称为Valpolicella Classico。然而，因为著名的Valpolicella区就座落在其中，因此当地人坚持在此地所产制的酒，才称为Valpolicella Classico。

在维罗纳地区的诸山头有大片斜坡地形，特有碳酸钙石质土壤，斜坡深层吸水结构，日照及温度和空气干度，及其特殊降雨状况，都深深影响到葡萄的成长过程，这些维罗纳地理特属特点，使Valpolicella和Soave二个系列的酒，独具特色。

在Valpolicella红酒系列内，各类酒系除了葡萄品种的选择和混合比例不同外，也会因种植的分茎、分果、采收、陈置、挑选、压榨、发酵、储桶、熟化、装瓶之时段和制程的不同，而有不同酒种。例如：Valpolicella、Valpolicella Riserva、Valpolicella Superior、Valpolicella Ripasso、Valpolicella Recioto 和 Valpolicella Amarone。每种酒各有其特色和适合饮用场合。

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

HUAXIA
ENOTECA

RUBICONDO

沐光

HUAXIA ENOTECA



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。

电影《杯酒人生》中主人公之间有一段对白，
面对一瓶 1961 年的葡萄酒“白马庄园”，
Miles：“我想在特别的日子打开它”，
Maya：“你打开它的那天，本身就是个特别的日子”

HUAXIA COLLECTION

RUBICONDO
ROSSO VERONA
IGT

“沐光”维罗纳红葡萄酒

级别:IGT
容量:750ML
类型:干红
葡萄品种:科维纳，罗蒂内拉，梅洛
风干时间:14天
陈酿时间:在法国小橡木桶中陈酿 2 个月
酒精度数:13.5 度
每瓶含有 1.2 公斤新鲜葡萄



NOTE



INTRODUCTION

这是由风干葡萄酿造出的干红葡萄酒，香气浓郁，口感宜人，即使打开酒塞数天依然能长时间的保存其特性和美妙的味道。酒体呈浓郁的红宝石色，初尝带有淡淡的香草和烟草气味，令人愉悦的丰富花香和成熟的樱桃味紧随其后，尾调的浆果与杏仁气味的中透着淡淡的巧克力香味。口感圆润，单宁适宜。

HUAXIA ENOTECA



原产地直供

VENETO

威尼托大区

VERONA

维罗纳产区

意大利Valpolicella法定产区

位于意大利北部的欧洲最大淡水湖“Lake Garda”以东，直到维罗纳市之间大约有四个山头，在此四个山头和谷地内的几个地区，虽地质和酿造过程各有不同程度差异，但所产制红葡萄酒都统称为Valpolicella Classico。然而，因为著名的Valpolicella区就座落在其中，因此当地人坚持在此地所产制的酒，才称为Valpolicella Classico。

在维罗纳地区的诸山头有大片斜坡地形，特有碳酸钙石质土壤，斜坡深层吸水结构，日照及温度和空气干度，及其特殊降雨状况，都深深影响到葡萄的成长过程，这些维罗纳地理特属特点，使Valpolicella和Soave二个系列的酒，独具特色。

在Valpolicella红酒系列内，各类酒系除了葡萄品种的选择和混合比例不同外，也会因种植的分茎、分果、采收、陈置、挑选、压榨、发酵、储桶、熟化、装瓶之时段和制程的不同，而有不同酒种。例如：Valpolicella、Valpolicella Riserva、Valpolicella Superior、Valpolicella Ripasso、Valpolicella Recioto 和 Valpolicella Amarone。每种酒各有其特色和适合饮用场合。

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

HUAXIA
ENOTECA



Mirello

米莱洛干红葡萄酒

Salento IGP

来自意大利南部的绝佳风味

Primitivo

H U A X I A



HUAXIA COLLECTION

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
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：16-18°C

Mirello

INTRODUCTION

普里米蒂沃是普利亚酿酒业的标志性葡萄品种之一，在这里找到了最能展现其风味的土地。它的名字来源于拉丁语“primativus”，意思是早熟，事实上它的葡萄也是最先成熟的品种之一。采摘工作在九月的前十天内，在早晨最凉爽的时间进行，以保护娇嫩的葡萄串免受闷热的影响。



H U A X I A

Primitivo



H U A X I A

INTRODUCTION

米莱洛由历史悠久的 Primitivo 树苗中精选饱满成熟的葡萄酿制而成。酒体饱满浓郁的宝石红色，香气优雅而复杂，果香芬芳，从成熟的李子到黑桑葚，从野生蓝莓到黑莓和黑醋栗。单宁柔和芳纯，口感饱满、温暖、包围，余味悠长，均衡和谐。



Claudio

意大利南部温暖的气候和肥沃的土地孕育出了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，新鲜多汁的意大利干酪，晶莹剔透的葡萄... 这里有着祖祖辈辈从事酿酒技艺的匠人，他们以精细和卓越作为酿酒标准，以葡萄作为酿酒原料，把代代相传的酿酒技艺发挥到极致。

来自南部的Claudio Quarta酒庄同样继承了这一优秀的酿酒传统，每年都产出数款收藏级的葡萄酒精品。

原产地直供

PUGLIA

普利亚大区

SALENTO

萨伦托产区



Puglia Salento

H U A X I A



Barrique

di rovere

在橡木桶中陈酿6个月

赋予葡萄酒复杂性和优雅感

Claudio Quarta

品牌创始人



其品牌以创始人 Claudio Quarta 先生的名字命名。

Claudio Quarta 与专职的葡萄种植者或者酿酒师不同，他本是一名生物学家，主要进行抗生素等方面的科学研究。虽然在科学研究方面，Claudio Quarta 取得了很大的成就，可在他心中始终无法割舍对葡萄酒的喜爱。他决定重新回到家乡普利亚，穿上葡萄种植者的服装，一切只为“找回家乡土地的味道”。回到家乡普利亚后，Claudio Quarta 创建了 Magistravini 公司并提出了“grappolo”计划，该计划旨在发掘出意大利高品质的酿酒厂，通过葡萄酒将意大利的传统与文化散播到世界的每一个角落。保证高品质的葡萄酒产出，仅有热情当然是不够的，还需要对葡萄种植有足够的了解，所以从选择原料到酿造工艺，每一个步骤 Claudio Quarta 都倾注了他最大的心血。

Wine, mirror of the soul.
Reflects truth in every drop.

葡萄酒是瓶装的诗，是上天的希望和祝福

HUAXIA

MIRELLO ORO

金牌魅力露



HUAXIA ENOTECA

CLAUDIO
QUARTA

VIGNAIOLO

意大利南部温暖的气候和肥沃的土地孕育出了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，新鲜多汁的意大利干酪，晶莹剔透的葡萄...这里有着祖祖辈辈从事酿酒技艺的匠人，他们以精细和卓越作为酿酒标准，以葡萄作为酿酒原料，把代代相传的酿酒技艺发挥到极致。来自南部的Claudio Quarta酒庄同样继承了这一优秀的酿酒传统，每年都产出数款收藏级的葡萄酒精品。

电影《杯酒人生》中主人公之间有一段对白，
面对一瓶 1961 年的葡萄酒“白马庄园”，
Miles：“我想在特别的日子打开它”，
Maya：“你打开它的那天，本身就是个特别的日子”

HUAXIA COLLECTION

MIRELLO ORO

金牌魅力露红葡萄酒

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



NOTE



INTRODUCTION

意大利南部Salento萨伦托 IGP 红葡萄酒。

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。

HUAXIA ENOTECA



原产地直供

PUGLIA

普利亚大区

SALENTO

萨伦托产区

Claudio Quarta 品牌创始人



Claudio Quarta 品牌以创始人 Claudio Quarta 名字命名。

Claudio Quarta 与专职的葡萄种植者或者酿酒师不同，他本是一名生物学家，主要进行抗生素等方面的科学研究。虽然在科学研究方面，Claudio Quarta 取得了很大的成就，可在他心中始终无法割舍对葡萄酒的喜爱。他决定重新回到家乡普利亚，穿上葡萄种植者的服装，一切只为“找回家乡土地的味道”。

回到家乡普利亚后，Claudio Quarta 创建了Magistravini公司并提出了“grappolo”计划，该计划旨在发掘出意大利高品质的酿酒厂，通过葡萄酒将意大利的传统与文化散播到世界的每一个角落。保证高品质的葡萄酒产出，仅有热情当然是不够的，还需要对葡萄养殖有足够的了解，所以从选择原料到酿造工艺，每一个步骤 Claudio Quarta 都倾注了他最大的心血。

除了酿造高品质的葡萄酒，Claudio Quarta 先生还有一个心愿，那就是能将意大利的红酒带到中国，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——古老的文化和美酒，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。

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

HUAXIA
ENOTECA

GRECO DI TUFO

格雷克杜夫



H U A X I A

PUDDINGHE GRECO DI TUFO DOCG

格雷克杜夫干白葡萄酒

类型：干白
级别：Greco di Tufo DOCG
容量：750ML
产区：坎帕尼亚大区
葡萄品种：100% 格雷克
陈酿时间：钢桶陈酿6个月后
法国橡木桶中陈酿 4 个月
熟化时间：在瓶中熟化12个月
酒精度数：13度
适饮温度：6 - 8° C



NOTE



INTRODUCTION

这款限量供应的格雷克杜夫来自意大利最小的DOCG产区之一，在坎帕尼亚-圣保罗区域内的一个小葡萄园，其酿出的葡萄酒口感高贵优雅，颜色呈浅绿、浅黄的稻草色，带有金色明亮的光芒。散发出丰富的桃子、枸杞、雪松和生姜的香气，并伴有榛子、薄荷、鼠尾草、白胡椒、香草、白垩和蔬菜香草的优雅气味。

在钢桶中陈酿6个月后，再于法国橡木桶中进行了4个月的陈酿，而后在瓶中熟化12个月，使其口感清新紧致的同时，又风味极佳，持久性好。

H U A X I A



CLAUDIO
QUARTA

VIGNAIOLO

意大利南部温暖的气候和肥沃的土地孕育出了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，新鲜多汁的意大利干酪，晶莹剔透的葡萄...

这里有着祖祖辈辈从事酿酒技艺的匠人，他们以精细和卓越作为酿酒标准，以葡萄作为酿酒原料，把代代相传的酿酒技艺发挥到极致。

来自南部的Claudio Quarta酒庄同样继承了这一优秀的酿酒传统，每年都产出数款收藏级的葡萄酒精品。

电影《杯酒人生》中主人公之间有一段对白，面对一瓶 1961 年的葡萄酒“白马庄园”，Miles：“我想在特别的日子打开它”，Maya：“你打开它的那天，本身就是个特别的日子”



原产地直供

CAMPANIA

坎帕尼亚大区

SAN PAOLO

圣保罗产区

Claudio Quarta 品牌创始人



Claudio Quarta 品牌以创始人 Claudio Quarta 名字命名。

Claudio Quarta 与专职的葡萄种植者或者酿酒师不同，他本是一名生物学家，主要进行抗生素等方面的科学研究。虽然在科学研究方面，Claudio Quarta 取得了很大的成就，可在他心中始终无法割舍对葡萄酒的喜爱。他决定重新回到家乡普利亚，穿上葡萄种植者的服装，一切只为“找回家乡土地的味道”。

回到家乡普利亚后，Claudio Quarta 创建了Magistravini 公司并提出了“grappolo”计划，该计划旨在发掘出意大利高品质的酿酒厂，通过葡萄酒将意大利的传统与文化散播到世界的每一个角落。保证高品质的葡萄酒产出，仅有热情当然是不够的，还需要对葡萄种植有足够的了解，所以从选择原料到酿造工艺，每一个步骤 Claudio Quarta 都倾注了他最大的心血。

除了酿造高品质的葡萄酒，Claudio Quarta 先生还有一个心愿，那就是能将意大利的红酒带到中国，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——古老的文化和美酒，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。

Wine, mirror of the soul. Reflects truth in every drop.

葡萄酒是服装的特，是上天的希望和祝福

HUAXIA

FOXTAIL

狐狸尾



H U A X I A

HUAXIA COLLECTION
FOXTAIL

狐狸尾甜白葡萄酒

类型：甜白
级别：Campania IGP
容量：500ML
产区：坎帕尼亚大区
葡萄品种：100% 狐狸尾
酒精度数：15-16 度
适饮温度：6-8° C



NOTE



INTRODUCTION

狐狸尾是一种比较稀少但非常古老的坎帕尼亚葡萄树，相传起源于希腊，在罗马时代就已出现在意大利的土地上。

这款优雅的甜白葡萄酒具有从成熟葡萄中自然获得的琥珀、金黄色，闻起来有无花果干、脱水杏子和栗子蜂蜜的香气。

口感浓郁香甜，淡淡的矿物质和甘油味与酸度形成绝妙的平衡，喉间有杏仁和榛子的余味。

H U A X I A



CLAUDIO
QUARTA

VIGNAIOLO

意大利南部温暖的气候和肥沃的土地孕育出了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，新鲜多汁的意大利干酪，晶莹剔透的葡萄...

这里有着祖祖辈辈从事酿酒技艺的匠人，他们以精细和卓越作为酿酒标准，以葡萄作为酿酒原料，把代代相传的酿酒技艺发挥到极致。

来自南部的Claudio Quarta酒庄同样继承了这一优秀的酿酒传统，每年都产出数款收藏级的葡萄酒精品。

电影《杯酒人生》中主人公之间有一段对白，面对一瓶 1961 年的葡萄酒“白马庄园”，Miles：“我想在特别的日子打开它”，Maya：“你打开它的那天，本身就是个特别的日子”



原产地直供

CAMPANIA

坎帕尼亚大区

SAN PAOLO

圣保罗产区

Claudio Quarta 品牌创始人



Claudio Quarta 品牌以创始人 Claudio Quarta 名字命名。

Claudio Quarta 与专职的葡萄种植者或者酿酒师不同，他本是一名生物学家，主要进行抗生素等方面的科学研究。虽然在科学研究方面，Claudio Quarta 取得了很大的成就，可在他心中始终无法割舍对葡萄酒的喜爱。他决定重新回到家乡普利亚，穿上葡萄种植者的服装，一切只为“找回家乡土地的味道”。

回到家乡普利亚后，Claudio Quarta 创建了Magistravini 公司并提出了“grappolo”计划，该计划旨在发掘出意大利高品质的酿酒厂，通过葡萄酒将意大利的传统与文化散播到世界的每一个角落。保证高品质的葡萄酒产出，仅有热情当然是不够的，还需要对葡萄养殖有足够的了解，所以从选择原料到酿造工艺，每一个步骤 Claudio Quarta 都倾注了他最大的心血。

除了酿造高品质的葡萄酒，Claudio Quarta 先生还有一个心愿，那就是能将意大利的红酒带到中国，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——古老的文化和美酒，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。

Wine, mirror of the soul. Reflects truth in every drop.

葡萄酒是服装的特，是上天的希望和祝福

HUAXIA