

“

Tre cantine,  
tre territori,  
un unico obiettivo:  
produrre vini capaci  
di “raccontare”  
***il Sud che emoziona.***

La sua ricchezza,  
le tradizioni,  
la storia,  
che rivivono nelle  
nostre cantine.

Benvenuti al Sud,  
emozione vera.

”



*Three wineries, three territories, one goal:  
to produce wines capable of “telling” the story  
of the South that excites. Its richness,  
its traditions, its history, that relieve in our wineries.  
Welcome to the South, pure emotion.*

# Il nostro territorio

## Our territory



Tufo (AV)



Lizzano (TA)



Guagnano (LE)



### CANTINA SANPAOLO e Paesaggio CANTINA SANPAOLO and Landscape

La splendida cantina panoramica si trova nella terra del Greco di Tufo DOCG in Irpinia, sull'apice di una collina. Godi di una passeggiata tra le vigne ad alta quota riempiendo gli occhi di luce e colori. I vigneti sono coltivati su suolo vulcanico fino a 700 metri d'altezza, dove la forte escursione termica esalta l'aromaticità delle uve.

*The splendid panoramic winery is located in the land of Greco di Tufo DOCG in Irpinia, on the top of a hill. Enjoy a high altitude walk through the vineyards filling your eyes with light and colors. Vineyards are grown up to 700 meters above the sea level, where notable temperature variations between day night enhance the aroma of the grapes.*

### TENUTE EMÉRA e Natura TENUTE EMÉRA and Nature

Una masseria del '500 con cantina ipogea, nel cuore delle DOP di Manduria e Lizzano in Puglia, a due passi dal mare. Il vigneto custodisce la più grande collezione al mondo di biodiversità della vite e l'antico Casino Nitti-Quarta con i vecchi palmenti.

*An ancient masseria of the '500 with a hypogea cellar, in the heart of DOP Manduria and Lizzano in Apulia, down the street near the sea. The vineyard keeps the world greatest vine biodiversity collection and the historic lodge Casino Nitti-Quarta with its ancient millstones.*

### CANTINA MOROS e Arte CANTINA MOROS and Art

Una vecchia cantina sociale in uno stabilimento degli anni '50, nelle terre del Negroamaro in Puglia, che oggi produce esclusivamente un cru, il Moros, Salice Salentino DOP Riserva. Le botti si alternano alle opere d'arte contemporanea e ai reperti archeologici del Museo del Simposio.

*An old winery in an establishment dating back to the '50s, in the land of Negroamaro in Apulia, today produces exclusively a cru, Moros Salice Salentino DOP Riserva. Barrels are alternated with great valued paintings and archaeological findings in the Museum of Symposium.*



# Wine Tour

## 1 - ESPERIENZA IN PUREZZA PURENESS EXPERIENCE

Alla scoperta dell'eccellenza  
Discovering the excellence

L'etichetta più pregiata della cantina e le nostre bollicine di benvenuto.

*The most precious wine produced in the winery and a welcome glass of our spumante (sparkling wine).*



## 2 - LA SELEZIONE DEL VIGNAIOLO THE VIGNERON SELECTION

Per conoscere l'essenza del territorio  
Discovering the essence of the territory

Tre vini: l'etichetta più pregiata della cantina e due nostri "Classici".

*Three wines: the most precious wine produced in the winery and two of our "Classics".*



## 3 - IL SUD CHE EMOZIONA THE SOUTH THAT EXCITES

Luoghi, persone, emozioni  
racchiusi in un calice  
Places, people, emotions contained within a wine glass

Tre blend firmati Claudio Quarta Vignaiolo.

*Three blends signed by Claudio Quarta Vignaiolo.*



Il Tour prevede la visita guidata della Cantina.  
Ogni degustazione è accompagnata da uno stuzzichino variabile in base alla stagione.

*The tour includes a guided tour of the winery.  
Each tasting is accompanied by a snack that varies according to the season.*

Tutti i giorni previa prenotazione, disponibile anche in inglese e in spagnolo.  
*Every day upon reservation, also available in English and Spanish.*

Durata esperienze Duration



Moros  
1h30/2h

Eméra  
1h30/2h

Sanpaolo  
1h30/2h

## 4 - CANTINA CON CUCINA TASTING AND KITCHEN

Natura e gusto a Tenute Eméra  
Nature and taste at Tenute Eméra



Un'esperienza di cucina contadina nella vecchia stalla ristrutturata della masseria che include l'aperitivo di benvenuto, l'antipasto e un piatto della tradizione. Per ogni stagione una proposta diversa. Degustazioni dei vini di produzione in abbinamento a pranzi, cene, aperitivi. Minimo 6 persone durante la settimana. Apertura stabile il fine settimana: venerdì e sabato degustazione con la cena, domenica con il pranzo. Minimo 6 persone.

*An authentic experience in the restored ancient stable that includes: welcome aperitif, appetizer and a unique main course from the local culinary tradition. A different proposal for each season. Tasting of production wines in combination with lunches, dinners, aperitifs. Minimum 6 people during weekdays. Stable opening on weekends: Friday and Saturday for wine&dinner, Sunday for wine&lunch. inimum 6 people.*

Durata esperienze Duration



Eméra  
3h



## 5 - ESTATE A TENUTE EMÉRA SUMMER AT TENUTE EMÉRA

Tutte le sere da luglio a settembre sotto le stelle,  
degustazione di vini in abbinamento a una selezione  
di piatti della nostra Cantina con Cucina.

*Every evening from July to September under the stars,  
wine tasting paired with a selection of dishes from our  
Cellar with Kitchen.*

## 6 - I TUOI EVENTI YOUR EVENTS

In tutte le nostre cantine è possibile organizzare  
eventi privati e aziendali.

*In all our wineries it's possible to organize private  
and business events.*

# Wine Tour

## I Costi Rates

### 1 - ESPERIENZA IN PUREZZA - PURENESS EXPERIENCE

Esclusiva per 1 persona <i>Exclusive for 1 person</i>	Da 2 a 6 persone <i>From 2 to 6 persons</i>	Da 7 persone <i>From 7 persons</i>
€ 55,00	€ 32,00 a persona <i>per person</i>	€ 24,00 a persona <i>per person</i>

### 3 - IL SUD CHE EMOZIONA - THE SOUTH THAT EXCITES

Esclusiva per 1 persona <i>Exclusive for 1 person</i>	Da 2 a 6 persone <i>From 2 to 6 persons</i>	Da 7 persone <i>From 7 persons</i>
€ 50,00	€ 27,00 a persona <i>per person</i>	€ 20,00 a persona <i>per person</i>

### 5 - ESTATE A TENUTE EMERA – SUMMER AT TENUTE EMÉRA

Info su richiesta. Info on request.

### 2 - LA SELEZIONE DEL VIGNAIOLO - THE VIGNERON SELECTION

Esclusiva per 1 persona <i>Exclusive for 1 person</i>	Da 2 a 6 persone <i>From 2 to 6 persons</i>	Da 7 persone <i>From 7 persons</i>
€ 60,00	€ 37,00 a persona <i>per person</i>	€ 27,00 a persona <i>per person</i>

### 4 - DEGUSTAZIONE CON CUCINA - TASTING AND KITCHEN

Costo a persona, per un minimo di 6 persone <i>Rate per person, for a minimum of 6 persons</i>
€ 55,00

### 6 - I TUOI EVENTI - YOUR EVENTS

Info su richiesta. Info on request.

### POLICY

**Calice Extra** I Classici: € 5,00 al calice, Cru (Greco di Tufo DOCG Claudio Quarta, Taurasi DOCG Riserva, Oro di Eméra, Moros): acquisto bottiglia.

Tutte le attività enoturistiche sono sempre su richiesta (meglio se 3-4 giorni prima della data del servizio).

**Extra Glass** Our Classics: € 5,00 per each glass, Cru (Greco di Tufo DOCG. Claudio Quarta, Taurasi DOCG Riserva, Oro di Eméra, Moros): bottle purchase. All the Wine Tours are always on request (it's better to book 3-4 days before).

Cancellation policy	Entro 4 giorni prima dell'attività <i>Within 4 days before the activity</i>	Da 3 ad 1 giorno prima dell'attività <i>From 3 to 1 day before the activity</i>	Cancellazioni nel giorno stesso dell'attività o no-show <i>Cancellations made on the same day of the activity or in case of no-show</i>
1 Esperienza in Purezza <i>Pureness Experience</i>	\	\	100% penale <i>100% penalty</i>
2 La Selezione del Vignaiolo <i>The Vignerons Selection</i>	\	\	100% penale <i>100% penalty</i>
3 Il Sud che emoziona <i>The South that excites</i>	\	\	100% penale <i>100% penalty</i>
4 Degustazione con cucina <i>Tasting and Kitchen</i>	\	50% penale <i>50% penalty</i>	100% penale <i>100% penalty</i>

### PAGAMENTO - PAYMENT

Il saldo dei Wine Tour è anticipato, a mezzo bonifico bancario o carta di credito. In alternativa, è sufficiente fornire una carta di credito a garanzia.  
A full payment is required before the activity by bank transfer or credit card. Alternatively, it's possible to provide a credit card as guarantee.



# CLAUDIO QUARTA

VIGNAIOLO

*il sud è emozione*



EVENTI & ENOTURISMO  
EVENTS & WINE TOURISM  
+39 340 861 0770  
+39 342 973 8931  
[eventi@claudioquarta.it](mailto:eventi@claudioquarta.it)

Via Provinciale, 222 - 73010 Guagnano (LE) - Italia

Tel. +39 0832 704 398

[info@claudioquarta.it](mailto:info@claudioquarta.it) - [claudioquarta.it](http://claudioquarta.it)



Claudio Quarta Vignaiolo