

**CLAS·TIC** /'klastik/

adjetivo **GEOLOGIA**: Rochas compostas de pedaços quebrados de rochas mais antigas.

**CLASTIC WINES®**

**WE ARE ALL MADE OF BROKEN PIECES**

# Olá, eu sou o Rafa da Clastic!

Fundador e responsável pela curadoria dos vinhos, importação/exportação, vendas e distribuição.

Minha trajetória passou por restaurantes no Brasil e na Europa, além de experiências em hospitalidade esportiva e mercado financeiro. Fui também responsável por compras de uma das maiores cartas de vinhos de São Paulo, trabalhando em parceria com sommeliers para otimizar processos e comunicação com fornecedores.

Administro treinamentos para brigadas de salão com foco em introdução à venda de vinhos e conhecimento do produto, e ofereço mentoria para lideranças no setor de hospitalidade.

Meu objetivo é conectar qualidade, autenticidade e boas práticas – sempre respeitando, às pessoas e ao que nos une.



# Origem



A Clastic Wines é uma importadora, exportadora e distribuidora independente de vinhos sediada em São Paulo.

Fundada em julho de 2023, nasceu da decisão de transformar uma paixão antiga – herdada do meu avô – em trabalho de vida. Após anos de experiência em hospitalidade, vendas e mercado financeiro, decidi me dedicar integralmente ao vinho: um elemento sempre presente em minha trajetória, seja em momentos em família, celebrações, estudos ou simples conexões com outras pessoas.

A Clastic nasce com o propósito de unir através do vinho, devolvê-lo às suas origens e ao seu papel mais autêntico – o de aproximar pessoas. Buscamos vinhos vivos, diferentes, com histórias reais, feitos por produtores que compartilham esse mesmo espírito.

Nosso lema é simples, **SOMOS TODOS FEITOS DE PEDAÇOS QUEBRADOS**, mas que quando unidos somos **GIGANTES!**

*Eu e meu avô, um pouco desfocados, mas em mais um momento onde sorrisos e vinho se unem.*

**WE ARE ALL MADE OF BROKEN PIECES**

# **Nossos vinhos são não convencionais!**

Ao contrário do que acreditamos hoje em dia, os vinhos tradicionalmente produzidos em grande ou pequena escala podem não ser apenas bebidas que resultam da "fermentação de uvas".

Agrotóxicos, pesticidas, resíduos animais e aditivos enológicos podem transformar o vinho em uma bebida mais próxima de um "suco de caixinha" do que das reais características que representam cada uva e região, isso sem contar com o desrespeito ao indivíduo que trabalha na terra.

Nossos parceiros são vinícolas familiares e cooperativas, que compartilham a mesma visão e produzem vinhos sustentáveis, orgânicos, biodinâmicos e/ou naturais.

# **BIOGAIA de Salemi, Vale do Belice – Sicília**

**Biogaia** é uma vinícola localizada em Salemi, no coração do Vale do Belice, Sicília. Fundada por três agricultores apaixonados, a proposta é clara: produzir vinhos que respeitam a terra, o tempo e o equilíbrio entre homem e natureza.

A vinícola é 100% orgânica e biodinâmica, certificada e fiel a métodos tradicionais como adubação verde, rotação de culturas e uso exclusivo de fertilizantes naturais. Sem químicos ou interferências, os vinhos refletem a pureza do solo siciliano, com excelente frescor, mineralidade e autenticidade.

Produções limitadas, cuidadosas desde a vinha até a garrafa, com foco em saúde, sustentabilidade e expressão do território.

## LE FASI GRILLO D.O.C. SICILIA 2024

100% Grillo

12,5% ABV

**Origem:** Trapani, Sicília – Altitude 350–450 m

**Agricultura:** Biodinâmica certificada Demeter

Cultivado nas colinas ensolaradas de Trapani, em solo silico-calcário naturalmente drenado, o Grillo da Biogaia expressa frescor e pureza. De coloração amarelo-palha com reflexos dourados, traz aromas vibrantes, toque floral e notas de frutas brancas. Em boca, é seco, equilibrado, levemente tânico e com boa estrutura.

**Harmonização:** Frutos do mar, entradas e pratos leves à base de peixe e vegetais.

**Serviço:** 8–10 °C | **Maturação:** 4 meses em inox + afinamento em garrafa





## LE FASI NERO D'AVOLA D.O.C. SICILIA

2020

100% Nero D'Avola

13,5% ABV

**Origem:** Trapani, Sicília – Altitude 350–450 m

**Agricultura:** Biodinâmica certificada Demeter

Tinto típico e autêntico da Sicília, elaborado com práticas biodinâmicas em terroir de clima mediterrâneo e solos bem drenados. De cor rubi com reflexos violáceos, apresenta aromas de frutas vermelhas maduras, flores secas e leve nota terrosa. Em boca, é macio, envolvente e bem estruturado.

**Harmonização:** Ideal com carnes assadas, caça, embutidos e queijos curados.

**Serviço:** 16–18 °C | **Maturação:** 4 meses em inox + afinamento em garrafa

# **TOMBACCO de Trebaseleghe, Veneto - Itália**

Com mais de 100 anos de história, a **Rinomata Cantina Tombacco** representa a tradição italiana com um olhar constante para o futuro. Fundada em 1919, a vinícola ainda é administrada pela família Tombacco, que está hoje na sua terceira geração. Com produção própria e parcerias com agricultores em todo o país, a Tombacco valoriza uvas autênticas, práticas sustentáveis e técnicas de vinificação que respeitam a terra, o tempo e as pessoas.

A empresa alia tradição e inovação: do cultivo e vinificação sustentável ao uso de energia solar, passando por certificações que garantem qualidade, rastreabilidade e responsabilidade ambiental.

Seus vinhos são aromáticos, autênticos, acessíveis e com forte identidade regional. Produzidos com uvas locais e clássicas italianas, os rótulos da Tombacco entregam sabor, equilíbrio e um ótimo custo-benefício.

## TAI I.G.T. VENETO 2023

75% Tai (Tocai Friulano) & 15% Traminer 12,5% ABV

**Origem:** Friuli Venezia Giulia

**Estilo:** Floral, sárido, equilibrado

Inspirado nas antigas tavernas do norte da Itália, o Tai é fresco e fácil de beber, com cor amarelo-esverdeada e aromas herbáceos, minerais e especiados. Em boca, tem corpo médio, elegância e um final longo que pede mais um gole.

**Harmonização:** Presunto San Daniele, mariscos grelhados, massas com frutos do mar ou como aperitivo gelado.

Versátil para qualquer momento da refeição.

Luca Maroni  
90 pt





BRGS  
Food Safety

CERTIFIED

IFS  
Food



## PECORINO I.G.T. TERRE DI CHIETI 2022

100% Pecorino

13,5% ABV

**Origem:** Chieti, Abruzzo

**Estilo:** Aromático, mineral, estruturado

Branco vibrante da região de Abruzzo, com amarelo intenso e aromas de frutas exóticas e especiarias suaves. Em boca, é estruturado, com ótima acidez, mineralidade marcante e notas persistentes de frutas tropicais.

**Harmonização:** Entradas frias, peixes grelhados, frutos do mar e carnes brancas leves.

**Serviço:** 10-12 °C

# AGLIANICO I.G.T. DEL BENEVENTANO

2021

100% Aglianico

14% ABV

**Origem:** Benevento, Campania

**Estilo:** Estruturado, intenso, envolvente

A expressão do Aglianico na sua forma mais pura. Produzido em altitudes elevadas na Campania, este tinto profundo e rubi com reflexos púrpura revela aromas marcantes de cereja, ameixa e especiarias, com toques de baunilha. Em boca, é encorpado, quente, com taninos firmes e final longo.

**Harmonização :** Ideal com carnes assadas, pratos de longa cocção e queijos curados.

**Potencial de guarda :** 6+ anos





## BIFERNO D.O.C. ROSSO RISERVA 2019

Montepulciano 80% & Aglianico 20%

14% ABV

**Origem:** Campobasso, Molise

**Estilo:** Aveludado, complexo, clássico

Um tinto elegante e profundo do centro-sul italiano, envelhecido por 36 meses. De cor rubi intensa com reflexos granada, traz aromas etéreos de baunilha, canela e especiarias. Em boca, é macio, redondo e harmonioso, com final persistente e agradável acidez.

**Harmonização:** Carnes vermelhas, guisados, embutidos nobres e queijos curados como Pecorino.

**Potencial de guarda:** 6+ anos

# Pedidos ou dúvidas, me chama!



[rafa@clasticwines.com](mailto:rafa@clasticwines.com)



+55 11 95346-0197



[Clastic Wines](#)



[www.clasticwines.com](http://www.clasticwines.com)

# CLASTIC WINES®

WE ARE ALL MADE OF BROKEN PIECES