



sicilianess

Italiane-se

2025

Nossa História

Há mais de uma década atuando no mercado de vinhos em países da América Latina, orgulhamo-nos das experiências proporcionadas a tantas pessoas!

A Sicilianess é fruto de vários anos de experiência na Itália, pesquisando e conhecendo produtores, ingredientes e filosofias de vida, que representam com maestria cada região deste cativante país. Tradição, história, qualidade, comprometimento e dedicação fazem parte da construção da história de cada produto. Falar de sabor, gosto e sentidos é algo muito especial quando tratamos de vinhos e experiências gastronômicas.

Tinto, branco, pessoal, particular, excêntrico, picante, simples, elegante, espumante... um mergulho em aromas e gostos em um estado de originalidade da arte.

Hoje, atendemos as melhores e mais renomadas casas e restaurantes do Brasil, além de consumidores finais! Você também pode acessar o nosso site, www.sicilianess.com.br e descobrir as maravilhas que selecionamos pra você!

A Sicilianess parla di gusto.
E você? Convidamos a descobrir o seu.





Franciacorta - Lombardia

Há uma pequena região na Lombardia, sob o Lago de Iseo e a poucos passos da cidade de Brescia, que por muitos anos vem sendo citada por suas prestigiadas bollicine – com o cuidado para não chamá-las simplesmente de espumante – que leva o nome de Franciacorta. Nesta histórica área vinícola de antigas origens seus vinhos, em tempos passados, já eram conhecidos por sua qualidade. Hoje as nobres bollicine Franciacorta pertencem ao seleto grupo de “excelentes vinhos do mundo”, um sucesso notável conseguido com persistência e seriedade em um tempo relativamente curto de menos de 40 anos.

**FRANCIACORTA
LE MARCHESINE
BRUT SECOLO NOVO
MILLESIMATO
D.O.C.G.
750ml**



A arte de criar excelência! Ponta de diamante da vinícola produzido de uva proveniente de um só vinhedo sobre a colina de “La Santissima di Gussago”.

Produtor: Azienda Agricola Le Marchesine

Vinho espumante método clássico

Safra: 2014

Uva: Chardonnay

Teor alcoólico: 13%

Refinamento em temperatura controlada por no mínimo 54 meses

Temperatura de serviço: 8° a 9°C.

Notas de Degustação

Cor amarelo de boa intensidade com reflexos verde claros, *bollicine* finíssimo e persistente. O aroma é fino e complexo. Sabor seco com veia ácida característica. Elegante pleno e persistente.



- 3 Bicchieri Plus - Gambero Rosso
- 5 Grappoli - Guida Bibenda
- Vini Veronelli- 91 pts
- Medaglia d'Oro Gilbert&Gaillard

**FRANCIACORTA
LE MARCHESINE
NODENS
EXTRA BRUT
MILLESIMATO
D.O.C.G.**

750ml



A arte de criar excelência! O bollicine Franciacorta Le Marchesine tem as características ímpares de seu território e a alta qualidade de um vinho espumante método clássico.

Produtor: Le Marchesine

Vinho espumante método clássico

Safrá: 2016

Uvas: 100% Pinot Nero

Teor alcoólico: 13%

Refinamento em temperatura controlada por no mínimo 36 meses

Temperatura de serviço: 08° a 9°C.

Notas de Degustação

Ao nariz um caleidoscópio de especiarias e raízes! A videira deixa uma marca indelével neste vinho; a groselha alterna com o anis.

Na boca exprime potência e a efervescência está muito presente, estimulante e realça a frescura. É uma alternância contínua de notas doces e frescas, que brinca com graciosidade; o final é persistente e lembra a resina de pinho e bálsamo já expressa no nariz. Um espumante surpreendente.

- Tre Bicchieri Gambero Rosso
 - 92 Pts Vini Veronelli
- 5 Sfere Sparkle (2 edizioni)



FRANCIACORTA LE MARCHESINE AUDENS NATURE D.O.C.G.

750ml



A expressão de seu território! O bollicine Franciacorta Le Marchesine tem as características ímpares de seu território e a alta qualidade de um vinho espumante método clássico.

Produtor: Azienda Agricola Le Marchesine

Vinho espumante método clássico

Uvas: Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero

Teor alcoólico: 12,5%

Refinamento em temperatura controlada por no mínimo 25 meses

Temperatura de serviço: 6° a 9°C.

Notas de Degustação

Cor amarelo-palha com reflexos dourados.

Bollicine finíssimo e persistente, aroma intenso e evoluído. Deliciosamente estruturado e complexo ao paladar.



FRANCIACORTA LE MARCHESINE NITENS BRUT D.O.C.G.

750ml



A expressão de seu território! O bollicine Franciacorta Le Marchesine tem as características ímpares de seu território e a alta qualidade de um vinho espumante método clássico.

Produtor: Azienda Agricola Le Marchesine

Vinho espumante método clássico

Uva: Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero

Teor alcoólico: 12,5%

Refinamento em temperatura controlada por no mínimo 25 meses

Temperatura de serviço: 5° a 7°C.

Notas de Degustação

Cor amarelo palha com reflexos dourados, *bollicine* finíssimo e persistente.

Seu aroma é intenso e evoluído. Seu paladar muito bem estruturado, complexo, com notas cremosas no final.



OPERA VSQ ROSÉ BRUT LE MARCHESINE MÉTODO CLÁSSICO

750ml



Vinho espumante de qualidade excepcional em sua categoria, produzido no território da Franciacorta pela premiada Vinícola Le Marchesine.

Produtor: Azienda Agricola Le Marchesine

Vinho espumante rosé método clássico

Uvas: Chardonnay e Pinot nero

Teor alcoólico: 12%

Refinamento em temperatura controlada por no mínimo 18 meses

Temperatura de serviço: 8° a 10°C.

Notas de Degustação

Este vinho de delicada cor rosa casca de cebola, *bollicine* finíssimo, tem perfume remanescente e fragrante de flores de acácia e de pequenas frutas vermelhas (framboesa). Sabor macio, fresco e vivaz que perdura corretamente na boca.



OPERA VSQ LE MARCHESINE MÉTODO CLÁSSICO

750ml



Vinho espumante de qualidade excepcional em sua categoria, produzido no território da Franciacorta pela premiada Vinícola Le Marchesine.

Produtor: Azienda Agricola Le Marchesine

Vinho espumante de qualidade método clássico

Uva: Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero

Teor alcoólico: 12%

Refinamento em temperatura controlada por no mínimo 18 meses

Temperatura de serviço: 8° a 10°C.

Notas de Degustação

Cor amarelo com reflexos verde claros, *bollicine* finíssimo. Vinho equilibrado, apresenta perfume e fragrâncias que lembram as flores de acácia, lima e pão tostado. Sabor macio, fresco e vivaz que permanece corretamente na boca.





Piemonte

Piemonte, prestigiada região de vinho da Itália, é quase exclusivamente identificada pela produção de grandes vinhos tintos. Muitas vezes se esquece que esta região também produz excelentes vinhos brancos e espumantes. Inegável é o papel de Piemonte no desenvolvimento da moderna enologia italiana. É nesta região que, na verdade, começou a extraordinária revolução que trouxe de volta a principal produção de alta qualidade da Itália. Nomes como Barolo, Barbaresco, Nebbiolo e Barbera são apenas alguns exemplos de vinhos e uvas que evocam a cada apaixonado, pensamentos relacionados com a qualidade e excelência.

COSTA DI BUSSIA BAROLO BUSSIA RISERVA D.O.C.G. 750ml



Barolo, o rei dos vinhos. A menção Riserva é índice de seleção, afinamento mais longo, de grande qualidade e refinamento. Produzido das uvas que derivam exclusivamente das vinhas “Bricco” posicionadas no topo da colina a quase 400m s.l.m. com exposição orientada para o sul e oeste. A complexidade de aromas de especiarias, flores secas, vegetação rasteira e notas de especiarias exóticas que este vinho apresenta, deleitam o olfato.

Produtor: Costa di Bussia – Tenuta Arnulfo

Vinho tinto seco

Safrá: 2017

Uva: 100% Nebbiolo

Teor alcoólico: 14%

Refinamento por 36 meses em grandes barris de carvalho da Eslavônia de 5000lts e depois em garrafas.

Temperatura de serviço: 18°C.

Notas de Degustação

Complexidade de aromas de especiarias, flores secas, vegetação rasteira e notas de especiarias exóticas. Excelente concentração de taninos finos e doces que conseguem envolver o paladar sem ser agressivos. Longo e persistente na boca, típico de um grande vinho.

- 94 pts -Medalha de prata Decanter Wine Awards
- James Suckling- 94 pts
- 4 Grappoli - Guia Bibenda



COSTA DI BUSSIA BAROLO D.O.C.G.

750ml



Barolo, o rei dos vinhos. O primeiro da linha Costa di Bussia, ótima maturação das uvas que derivam dos vinhedos expostos completamente ao sul. Alguns mais velhos e outros mais jovens que tornam este vinho complexo e estruturado e que mantém todo o bouquet típico desta fruta vermelha.

Produtor: Costa di Bussia – Tenuta Arnulfo

Vinho tinto seco

Safra: 2019/2020

Uva: 100% Nebbiolo

Teor alcoólico: 14%

Refinamento por 18 meses em barris de carvalho de 3000lt

Temperatura de serviço: 18°C.

Notas de Degustação

Clássico, convidativo e picante. A cor vermelho rubi tênue típica do Nebbiolo. Excelente harmonia de gostos e taninos. Sedoso e persistente, com notas de rosas que o tornam inconfundível.



• James Suckling- 93 pts

COSTA DI BUSSIA BARBERA VIGNA CAMPO DEL GATTO D.O.C.

750ml



“Uma vigna histórica para um vinho único no seu gênero” O Barbera d’Alba, Vigna Campo del Gatto é produzido no vinhedo mais antigo da propriedade. Exposta plenamente ao sul, é situada numa encosta rica de calcário e argila, responsável por uma ótima estrutura e riqueza de cor. O plantio foi feito em 1969 em uma superfície total que mede um hectare. É um exemplo de tradição, perfeição e singularidade. Uma verdadeira joia.

Produtor: Costa di Bussia – Tenuta Arnulo

Vinho tinto seco

Safra: 2022

Uva: 100% Barbera

Teor alcoólico: 14%

Refinamento por 18 meses em tonneaux de carvalho francês de 500lts

Temperatura de serviço: 18°C.

Notas de Degustação

Intrigante vermelho rubi profundo, cereja de maraschino, compota de mirtilo e pequenas frutas que se envolvem bem com o picante que emerge do retrogosto persistindo no tempo após a degustação. Uma sensação aveludada que permanece na boca e que convida a bebê-lo.

- James Suckling- 93 pts



COSTA DI BUSSIA NEBBIOLO LANGHE D.O.C. ARCAPLÀ 750ml



Um vinho único, derivado da tradição e do seu antecessor, o Langhe D.O.C. Tinto “Arcaplà” que era produzido até a safra 2010 usando a técnica milenar piemontese “arcaplé” com as uvas Nebbiolo (70%) e uvas Barbera (30%). Hoje, no entanto, é produzido 100% com as uvas Nebbiolo da propriedade.

Produtor: Costa di Bussia – Tenuta Arnulfo

Vinho tinto seco

Safra: 2021/2022

Uva: 100% Nebbiolo

Teor alcoólico: 14%

Refinamento em pequenos barris de carvalho francês

Temperatura de serviço: 18°C.

Notas de Degustação

Vermelho rubi intenso e delicado. Presença de baunilha e especiarias, acompanhada de toques de groselha. Taninos aveludados envolvem e deixam uma sensação de maciez sedosa no final.



- James Suckling- 91 pts
- Bronze Medal Decanter

COSTA DI BUSSIA BARBERA D'ALBA D.O.C. 750ml



Os frutos vermelhos desta videira, encontram seu habitat ideal nas terras do Monferrato. Sua fácil adaptação ao terreno, clima e riqueza de matéria corante, encorajou vários produtores a plantar vinhas de Barbera para produção de seu vinho. Sua importância cresceu muito no final de 1800, quando sua reconhecida força foi capaz de resistir a filoxera que tinha invadido e destruído vários vinhedos. Por isto foi amplamente replantada e muito difundida em todo o Piemonte.

Produtor: Costa di Bussia – Tenuta Arnulfo

Vinho tinto seco

Safra: 2022

Uva: 100% Barbera

Teor alcoólico: 14%

Refinamento por 6 meses em barris de carvalho

Temperatura de serviço: 18°C.

Notas de Degustação

Barbera tradicional justamente picante, de cor rubi, com notas de morango silvestre, fresco, com retrogosto persistente e envolvente.

- Decanter - 92 pts



COSTA DI BUSSIA DOLCETTO D'ALBA D.O.C.

750ml



O Dolcetto é uma vinha autóctona do Piemonte, dentre as mais típicas encontradas em seu berço ideal, na região do Langhe. Na província de Cuneo existem quatro D.O.C.s bem prestigiadas, a de Alba é provavelmente a mais internacionalmente conhecida.

Produtor: Costa di Bussia – Tenuta Arnulfo

Vinho tinto seco

Safra: 2021/2023

Uva: 100% Dolcetto

Teor alcoólico: 13%

Refinamento por 6 meses em tanques de aço

Temperatura de serviço: 16° a 18°C.

Notas de Degustação

Intensa cor de rubi de reflexos roxos. Fresco e perfumado com prazerosas notas de cereja, mirtilo e pequenas frutas vermelhas. Pleno e aveludado com agradável retrogosto levemente “amarostico” que convida a bebê-lo.



SAN SILVESTRO CHIARETTO MOFERRATO

D.O.C.

750ml



A uva Barbera, profundamente enraizada na tradição do Piemonte, vinificada de forma inusitada em rosado para um vinho amável e sensual.

Produtor: San Silvestro

Vinho rosado seco

Safra: 2024

Uva: Barbera

Teor alcoólico: 12,5%

Refinamento sobre as borras nobres em temperatura controlada por 6 meses

Temperatura de serviço: 12° a 14°C.

Notas de Degustação

De atraente cor de rosa. Aroma floral e frutado, fresco e envolvente. Sabor bem equilibrado, aveludado e de estrutura média.



PIEMONTE

BARBARESCO DOCG GAIA PRINCIPE

750ML



A elegância do cru “Gaia Príncipe” no município de Neive, uma região historicamente conhecida pela alta qualidade das uvas. Um vinho importante, de grande elegância e profundamente ligado ao seu terroir.

Produtor: San Silvestro

Vinho tinto seco

Safra: 2020

Uva: 100% Nebbiolo

Teor alcoólico: 14%

Envelhecido por 26 meses, dos quais 9 em grandes barricas de carvalho eslavo

Temperatura de serviço: 12° a 14°C.

Notas de Degustação

Elegância marcante com notas picantes de canela e pimenta. Os taninos macios e sedosos tornam a experiência de degustação inesquecível.

Sugestão de harmonização:

Carnes de caça com penas, como faisão e codorna, queijos temperados, pratos principais com saboroso ragu de carne.

Indisponível



94 pts Luca Maroni
92 pts Wine Enthusiast
92 pts Silver Medal IWC

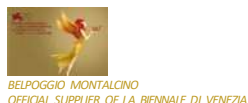


Toscana

A Toscana é certamente uma das primeiras regiões que pensamos quando falamos de vinhos italianos. Principalmente, pelos vinhos tintos produzidos com as uvas Sangiovese, incluindo Chianti e o Brunello di Montalcino. A Toscana também teve um papel de destaque no cenário do renascimento enológico italiano. Em 1994 foi reconhecida a DOC Bolgheri que no decorrer dos anos tornou-se uma das mais prestigiosas DOC do mundo e onde encontraram sua máxima expressão na Itália, os vinhos produzidos das uvas Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc, dando vida a excepcionais vinhos tintos conhecidos pelo nome de Supertuscan.

BELPOGGIO BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

750ml



A Vinícula Belpoggio produz um Brunello de estilo tradicional e de classe única, na zona de maior vocação do território de Montalcino. Nariz extremamente expressivo que abre com aromas de cassis, amoras, noz-moscada e casca de laranja... inicia assim a degustação do campeão do mundo dos sommeliers, o italiano Luca Gardini. Sucesso de crítica.

Produtor: Societa Agricola Belpoggio

Vinho tinto seco

Safra: 2018/2019

Uva: 100% Sangiovese grosso

Teor alcoólico: 14%

Refinamento por 24-30 meses em barricas de carvalho e mais 6-9 meses em garrafa

Temperatura de serviço: 14° a 16°.

Notas de Degustação

De cor vermelho rubi intenso com reflexos granados que se acentuam com o envelhecimento. Nariz extremamente expressivo que abre com aromas de cassis, amoras, noz-moscada e casca de laranja.

- IWSC - 93 pts
- Luca Gardini - 91 pts
- Falstaff - 91 pts
- James Suckling - 92 pts
- Decanter - 87 pts
- Jancis Robinson - 17.7 pts



TOSCANA

BELPOGGIO ROSSO DI MONTALCINO D.O.C. 750ml



BELPOGGIO MONTALCINO
OFFICIAL SUPPLIER OF LA BIENNALE DI VENEZIA



Sucesso de vendas nos mercados mais consolidados como os EUA. Lá também é chamado carinhosamente de Baby Brunello.

Produtor: Societa Agricola Belpoggio

Vinho tinto seco

Safra: 2021

Uva: 100% Sangiovese grosso

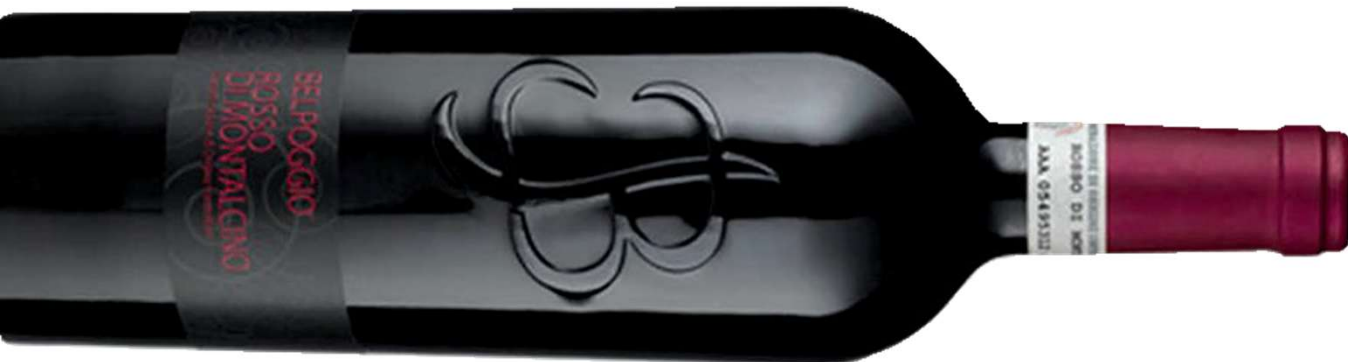
Teor alcoólico: 13,5%

Refinamento por 12 meses em barricas francesas de 10/30hl e mais 3 meses em garrafa

Temperatura de serviço: 16° a 18°C.

Notas de Degustação

De cor vermelho rubi de media intensidade com reflexos roxos. Paladar de bela consistência, com acidez mais acentuada do que no Brunello di Montalcino. Seus aromas remetem à cereja branca e notas verdes.



• Vinous - 89 pts

BELPOGGIO DI PAOLO ROSSO I.G.T. 750ml



Vinho surpreendente que traduz a alma da Toscana. Vinificação equilibrada e paladar envolvente.

Produtor: Societa Agricola Belpoggio

Vinho tinto seco

Safrá: 2024

Uva: Ciliegiole

Teor alcoólico: 13,5%

Envelhecimento em tanques de aço

Refinamento por 3 meses na garrafa

Temperatura de serviço: 14° a 16°C.

Notas de Degustação

De cor vermelho rubi de grande intensidade. Aromas jovens e delicados. Ao paladar se reconhece a cereja.



TOSCANA



Sicilia

Terra de sol e mar, bem como de antigas tradições e culturas, a Sicília, maior ilha italiana, é uma região que conheceu muitas das grandes civilizações do passado. A Sicília é também uma terra que encanta os visitantes com inúmeras belezas naturais das quais é rica, com os seus perfumes, a variedade de sua cozinha e não por ultimo o fascínio de seus vinhos. Neste lugar nascem seus famosos e reconhecidos vinhos como o majestoso vinho Marsala, o perfumado Passito di Pantelleria e Malvasia delle Lipari, sem esquecer o Moscato di Noto e Siracusa, assim como os robustos vinhos tintos e interessantes vinhos brancos. Responsáveis pelo renascimento enológico da Sicília, tornaram famosas as uvas com que são produzidos: Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Inzolia, Grillo, Catarratto ou Zibibbo e Malvasia são algumas das mais célebres uvas cultivadas nesta ilha.

**ALESSANDRO
DI CAMPOREALE
KAID SYRAH
ROSSO DI SICÍLIA
D.O.C.
750ml**



A Sirah é considerada a variedade internacional mais “Siciliana” que existe. Suas origens não são bem claras e até mesmo conhecidos estudiosos acreditam que o nome da uva remete à cidade de Siracusa.

Produtor: Alessandro di Camporeale

Vinho tinto seco

Safra: 2020

Uva: Syrah

Teor alcoólico: 14%

Refinamento de 12 meses em barricas de carvalho francês e mais 6 meses em garrafa em temperatura controlada.

Notas de Degustação

Cor rubi escuro e impenetrável com a unha sulcada por flashes roxos. Rico e elegante, onde alternam-se notas de amora, cereja preta em álcool, groselha, cacau, grafite, humus, café torrado, ruibarbo, pimenta do reino e cravos. Potente e aveludado, é um vinho particularmente mediterrâneo e territorial, que seduz pela sua personalidade e equilibrados taninos.

• Mundus Vini - 87 pts



**ALESSANDRO
DI CAMPOREALE
DONNATÀ
ROSSO DI SICÍLIA
D.O.C.
750ml**



A 380 metros sobre o nível do mar, em um solo argiloso rico em calcário e potássio, reclinam-se jovens e vigorosos os vinhedos Nero d'Avola da família Alessandro.

Produtor: Alessandro di Camporeale

Vinho tinto seco

Safras: 2021

Uva: Nero d'Avola

Teor alcoólico: 14%

Refinamento por 6 meses em tanques de aço, sendo uma das partes também por 6 meses em barris de carvalho de 30hl. e mais 10 meses em garrafa com temperatura controlada

Temperatura de serviço: 16°C.

Notas de Degustação

É um vinho que caracteriza-se por um articulado enredo aromático no qual se alternam notas fragrantes e integras de ameixa, framboesa, amora, cereja, violeta, arbustos mediterrâneos, noz moscada e chocolate. Ao paladar é intenso e vigoroso e bem estruturado, se revela macio e pulsante, muito prazeroso de beber pela sua harmonia gustativa e a suave e longa persistência.



• James Suckling- 92 pts

**ALESSANDRO
DI CAMPOREALE
BENEDÉ
BIANCO DI SICÍLIA
D.O.C.
750ml**



A Catarratto representa uma das videiras autóctonas mais antigas do panorama da viticultura siciliana. Difusa em toda a Sicília ocidental, hoje esta videira representa uma das variedades de casca branca mais proeminentes desta ilha.

Produtor: Alessandro di Camporeale

Vinho branco seco

Safra: 2024

Uva: Catarratto

Teor alcoólico: 12%

Refinamento por 4 meses em tanques de aço e mais 3 meses em garrafa

Temperatura de serviço: 10° a 12°C.

Notas de Degustação

De cor amarelo palha com reflexos esverdeados, perfume intenso e complexo de fruta fresca de polpa branca como banana e pera. No final são presentes notas cítricas, fruta amarela e importantes notas florais frescas como espinheiro e amora. Ao paladar é harmônico, fresco e sávido com uma ponta mineral e uma boa persistência.

SICÍLIA

- James Suckling - 90 pts
- Falstaff Sicilia Trophy - 90 pts
- Premio Qualità/Prezzo - Gambero Rosso Berebene 2025



**ALESSANDRO
DI CAMPOREALE
IL PIOppo
NERO D'AVOLA
D.O.C. SICÍLIA**

750ml

il Pioppo

A linha Il Pioppo, tem vinhos de sabores decididos e prazerosos que exalam intensos perfumes através da seleção de uvas autóctonas italianas, trabalhadas com sabedoria para obter tintos e brancos agradáveis de beber e ideais para a mesa de todos os dias.

Produtor: Alessandro di Camporeale

Vinho tinto seco

Safra: 2022

Uva: Nero d'Avola

Teor alcoólico: 14%

Maturação – refinamento por um período de 6 meses em tanques de aço

Temperatura de serviço: 18°C.

Notas de Degustação

De cor vermelho púrpura com reflexos roxos, ao olfato é rico em perfumes de frutas vermelhas. Ao paladar é elegante, intenso e rico de notas de cereja. Vinho de fácil *bebilidade*.

SICÍLIA



**ALESSANDRO
DI CAMPOREALE
IL PIOppo
GRILLO
D.O.C. SICÍLIA**

750ml

il Pioppo

A linha Il Pioppo, tem vinhos de sabores decididos e prazerosos que exalam intensos perfumes através da seleção de uvas autóctonas italianas, trabalhadas com sabedoria para obter tintos e brancos agradáveis de beber e ideais para a mesa de todos os dias.

Produtor: Alessandro di Camporeale

Vinho branco seco

Safra: 2023

Uva: 100% Grillo

Teor alcoólico: 13%

Maturação – refinamento por um período de 6 meses em tanques de aço

Temperatura de serviço: 12-14°

Notas de Degustação

Vinho de cor amarelo palha com reflexos esverdeados brilhantes. Ao olfato é intenso com notas frescas de toranja, mamão e maracujá, bem equilibrado pelas notas mais delicadas de pêssigo branco e flor de sabugueiro.

Ao paladar apresenta uma entrada surpreendentemente mineral, levando a um final quase doce, agradavelmente fresco e persistente

Harmonização: insuperável com alcachofras, filé de salmonete e peixe.



SICÍLIA

**ALESSANDRO
DI CAMPOREALE
IL PIOppo
CATARRATTO
D.O.C. SICÍLIA**

750ml

il Pioppo

A linha Il Pioppo, tem vinhos de sabores decididos e prazerosos que exalam intensos perfumes através da seleção de uvas autóctonas italianas, trabalhadas com sabedoria para obter tintos e brancos agradáveis de beber e ideais para a mesa de todos os dias.

Produtor: Alessandro di Camporeale

Vinho branco seco

Safra: 2024

Uva: Catarratto

Teor alcoólico: 12%

Maturação – refinamento por um período de 6 meses em tanques de aço

Temperatura de serviço: 12°C.

Notas de Degustação

Vinho de cor amarelo intenso e brilhante em seus reflexos. Ao olfato é rico em notas de nozes, pimenta verde e fruta tropical. Ao paladar é sávido e persistente.



TRAINARA ETNA BIANCO D.O.C.

750ml

GENERAZIONE
ALESSANDRO

Trainara foi semeado no solo arenoso da Contrada Piano Filici, localizada no lado nordeste do vulcão Etna. A fragrância e o sabor consistem em uma delicada combinação de aromáticas ervas e notas minerais seguidas de um sutil final cítrico.

Produtor: Generazione Alessandro

Vinho branco seco

Safra: 2022

Uva: Carricante

Teor alcoólico: 12,5%

Maturação: 10 meses em aço nas borras a 10-12°C

Refinamento em garrafa: pelo menos 4 meses a uma temperatura constante (18°C)

Temperatura de serviço: 10° a 12°C.

Notas de Degustação

Cor amarelo palha brilhante. Ao nariz se apresenta fresco e perfumado, onde agradáveis notas de capim-limão se alternam com notas aromáticas de tomilho, sálvia e catmint (erva-de-gato), acompanhadas por um delicado toque mineral de sílex. Entrada agradavelmente saborosa revela o seu vínculo mais íntimo com o território, deixando espaço para uma frescura viva com um final que volta para notas de pink grapefruit.

- The WineHunter Award Rosso
- James Suckling - 92 pts
- Wine advocate - Robert Parker - 92 pts



CROCEFERRO ETNA ROSSO

D.O.C.
750ml

GENERAZIONE
ALESSANDRO

Da uva Nerello Mascalese, cultivada nos solos arenosos ao sopé do vulcão Etna, em Contrada Piano Filici, nasce o Croceferro. Fiel expressão das características singulares do vulcão.

Produtor: Generazione Alessandro

Vinho tinto seco

Safrá: 2022

Uva: Nerello Mascalese 100%

Teor alcoólico: 13,5%

Maturação – 12 meses em tonneaux de carvalho francês, 30% da massa envelhece em tanques de aço

Refinamento na garrafa: pelo menos 6 meses a uma temperatura constante (18°C)

Temperatura de serviço: 16° a 18°C.

Notas de Degustação

Cor vermelho rubi claro e brilhante, bouquet elegante, nota floral de gerânio e rosa canina entrelaçando delicadas notas de morango e romã, com um final lembrando uma agradável nota salgada. Bem equilibrado alternando sensações vibrantes com percepções mais suaves, dando ao paladar uma sensação de leveza etérea animada pelo final que traz de volta a nota suculenta de romã.



- James Suckling - 93 pts
- Falstaff Sicilia Trophy - 93 pts
- Medalha de bronze Decanter Wine Awards

GIARDINO PANTESCO PASSITO DI PANTELLERIA D.O.C. 500ml



De uvas zibibbo cultivadas como mudas e secas sob o sol quente de agosto, um elegante Passito com aromas de tâmaras, figos e damascos desidratados.

Produtor: Cantine Pellegrino

Vinho branco doce

Safra: 2022

Uva: Zibibbo cultivado à Alberello pantesco- PATRIMÔNIO UNESCO

Teor alcoólico: 14,5%

Vinificação e envelhecimento: Período de colheita na primeira e segunda semana de setembro. Prensagem suave das uvas, início da fermentação e adição de uvas secas. Envelhecimento em tanques de aço à temperatura monitorada por 10 meses.

Cor: ouro profundo.

Bouquet: intenso e complexo, com notas marcadas de tâmaras, figos e damasco desidratado. Acompanham também leves notas de mel, alfarroba e frutas cítricas cristalizadas.

Sabor: doce, quente e muito macio, caracterizado com uma sapidez agradável.

Harmonização: Valoriza todas as sobremesas de chocolate, como o clássico bolo com recheio. Também é perfeito com queijos envelhecidos, com a adição de mel de castanha.

Temperatura de serviço: 12° a 14°C.



FRANTOI CUTRERA PRIMO FINE QUALITY

500ml



Por várias gerações a família Cutrera dedica-se ao cultivo de oliveiras e a produção de azeite de oliva extra virgem, uma profissão exercida com paixão e amor que une esta família à sua terra em Chiaramonte Gulfi, uma pequena aldeia no sudeste da Sicília.

Produtor: Frantoi Cutrera

Azeite extra virgem de oliva

Cultivo: 100% Tonda Iblea

Zona de Origem: Monti Iblei Sicília

Técnica de colheita: Manual. De 15 de setembro a 30 de outubro.

Extração a ciclo contínuo em duas fases a frio. De cor verde velado pela decantação natural, apresenta-se encorpado e intenso. Amargo e picante se apresentam equilibrados, com notas de ervas frescas e pronunciado aroma de tomate verde. Indicado para carnes e peixes grelhados, sobre sopas, saladas e bruschetas ou sobre as capresas. Ótimo sobre vegetais e legumes grelhados.

- Roma 2024, GUIDA BIBENDA 2024 - The best Italian extra virgin olive oils- 5 gocce d'eccellenza
- Milano 2024, "OLIO GENIALE 2024" International Olive Oil Award
- "GAMBERO ROSSO 2024" Guida oli d'Italia - Extra Virgin Olive Oil Guide - Tre Foglie
- 20° Concorso oleario internazionale Aipo d'argento - Goccia d'oro categoria DOP/IGP
- Perugia 2024, "Ercole Olivario 2024"- Finalista Categoria DOP/IGP Category
- "L'Oro d'Italia 2024" Premio Nazionale, Premio speciale - 1° Posto categoria oli dop
- "L'Oro d'Italia 2024" Premio Nazionale, 5 Gocce d'oro categoria fruttato intenso
- "BIOL 2024", International Prize For The Best Organic Extra Virgin Olive Oil In The World – Extra Gold Medal
- Firenze 2024, "Premio il Magnifico 2024" EQOO Award 2024, Extra Quality Olive Oil - 1 stella
- Los Angeles 2024, "LA Olive Oil Competition" World Competition - "Gold Medal Medium"
- New York 2024, "NYIOOC Competition" World Competition - Gold Award
- Der Feinschmecker Olio Award, the world's best olive oils 2024, Special mention
- Dutch Olive Oil Institute / Dutch Olijfolie instituut, GOLD RATING
- 19th China international olive oil competition, Medium Flavor Extra Virgin Olive Oil, Gold Olive Medium
- "JOOP 2024" JAPAN OLIVE OIL PRIZE 2024 International Award – GOLD MEDAL

FRANTOI CUTRERA SICILIA IGP

500ml



Por várias gerações a família Cutrera dedica-se ao cultivo de oliveiras e a produção de azeite de oliva extra virgem, uma profissão exercida com paixão e amor que une esta família à sua terra em Chiaramonte Gulfi, uma pequena aldeia no sudeste da Sicília.

Produtor: Frantoi Cutrera

Azeite extra virgem de oliva

Cultivo: Biancolilla e Nocellara del Belice

Zona de Origem: olivais situados entre 150 e 350 metros acima do mar, virados ao sul, na Sicília ocidental e centro oriental

Técnica de colheita: Manual de 01 de Outubro até 15 de Novembro

Cutrera IGP Sicilia, a melhor mistura de azeites virgens extra sicilianos. O blend Cutrera IGP Sicilia é produzido a partir de duas variedades especiais. Biancolilla é a variedade nativa de Val di Mazara, no oeste da Sicília. É uma cultivar muito rústica que produz um azeite frutado médio-leve caracterizado por notas aromáticas de alcachofra e erva fresca. A outra variedade que está na base da Cutrera IGP Sicilia é a Nocellara del Belice, típica da parte central da ilha. Os seus frutos grandes e de polpa crocante produzem um azeite com frutado muito intenso e fortes sensações de amargor e picante.

Extração a ciclo contínuo em duas fases a frio. De cor verde intenso. Perfume de intensidade média com notas florais de alcachofra, erva recém cortada e ervas aromáticas frescas. Sabor intenso com sensação amarga e especiarias persistentes. Ótimo com purês de legumes, peixes marinados, sopas, carpaccio de carne, molhos de legumes e saladas.

- Firenze 2024, “Premio il Magnifico 2024” EQOO Award 2024, Extra Quality Olive Oil - 1 stella



Salento - Puglia

Primitivo, Negroamaro e Nero di Troia, são apenas três das uvas que contribuíram para o renascimento do vinho da Puglia. Um sucesso feito de vinhos tintos e de muito sol. A ligação da Puglia com o vinho e com a videira, tem origens muito antigas. Um vínculo que sempre caracterizou, juntamente com o azeite e as oliveiras, a cultura e a tradição desta região. A produção de vinho da Puglia está em termos de quantidade, entre as mais importantes da Itália, uma peculiaridade que a levou a assumir o papel de “reservatório” de vinho, não só na Itália, mas também na Europa.

CONCURA PRIMITIVO DI MANDURIA D.O.P. RISERVA

750ml

a6mani

A videira Primitivo, encontra na Puglia seu território de vocação. Suas origens são incertas, acredita-se ser de origem dálmata e trazida para a Puglia há mais de 2000 anos pelos antigos povos ilírios. As características de intensidade e corpo do vinho Primitivo fizeram com que no passado fosse usado principalmente como vinho de corte. Em tempos mais recentes, o trabalho na redução da produção por planta e o retorno às formas tradicionais de agricultura (Alberello), usando técnicas de vinificação mais precisas, elevaram o Primitivo a níveis que determinaram sua descoberta pelo grande público.

Produtor: A6MANI

Vinho tinto seco

Safra: 2019

Uva: Primitivo di Manduria

Teor alcoólico: 14,5%

Afinamento em barricas de carvalho franceses e americanos por 12 meses

Temperatura de serviço: 18°C.

Notas de Degustação

De cor vermelha rubi intensa e elegante, perfume amplo, complexo e frutado com notas de ameixa, compota de cereja e leves notas de especiarias. Vinho de grande corpo, macio e rico em taninos nobres, com um final que presenteia com notas de tabaco, café e baunilha.



- Berliner Wein Trophy - Medalha de Ouro
- Concours Mondial de Bruxelles - Gold Medal
- I Migliori Vini Italiani Luca Maroni - 97 pts
- Mundus Vini 2021 - Medalha de Prata

MANORO PRIMITIVO PUGLIA I.G.P. 750ml



A videira Primitivo, encontra na Puglia seu território de vocação. Suas origens são incertas, acredita-se ser de origem dalmata e trazida para a Puglia há mais de 2000 anos pelos antigos povos ilírios. As características de intensidade e corpo do vinho Primitivo fizeram com que no passado fosse usado principalmente como vinho de corte. Em tempos mais recentes, o trabalho na redução da produção por planta e o retorno às formas tradicionais de agricultura (Alberello), usando técnicas de vinificação mais precisas, elevaram o Primitivo a níveis que determinaram sua descoberta pelo grande público.

Produtor: O.S.M.
Vinho tinto seco
Safrá: 2023
Uva: Primitivo
Teor alcoólico: 13,5%
Maturação – Afinamento em aço
Temperatura de serviço: 16°- 18°C.

Notas de Degustação

De cor vermelho rubi muito intenso com tons violetas. Perfume complexo com notas de ameixa e cereja, picante com notas de alecrim e baunilha. Na boca encorpado, macio e harmônico, fácil de beber e agradável.



**MANORO
NEGROAMARO
PUGLIA
I.G.P.**

750ml



A videira Negroamaro tem origem incerta, provavelmente foi introduzida na Puglia pelos gregos da região lônica. Seu nome deriva da característica cor preta da uva e pelo sabor amaróstico. Por muitos anos foi considerada uva de corte e exportação e a sua utilização como uva principal de blend tem acontecido recentemente graças à produção de vinhos rosados.

Produtor: O.S.M.

Vinho tinto seco

Safra: 2022

Uva: Negroamaro

Teor alcoólico: 13,5%

Maturação – Afinamento em aço

Temperatura de serviço: 16° - 18°C.

Notas de Degustação

De cor vermelho púrpura com reflexos negro-violeta. Perfume intenso e persistente, com notas de groselha e frutas de bosque, picante com notas de tomilho. Na boca se apresenta encorpado, aveludado e harmônico com final longo e sávido.





Veneto

Montanhas e colinas, as Dolomitas, reconhecidas como as montanhas mais belas do mundo e uma grande e exuberante planície, caracterizam a região do Veneto, atravessada por rios e pelas costas orientais do lago de Garda e do mar Mediterrâneo. Os vinhos Venetos mais famosos na Itália e no mundo são com certeza o Amarone della Valpolicella, o Soave e o Prosecco, mas no Veneto encontramos ainda outros vinhos igualmente notáveis, (dos vinhos brancos leves a roses perfumados e de uvas internacionais), capazes de expressar a grande vocação para a produção vinícola desta região considerada entre as mais ricas do “patrimônio vitivinícola” italiano.

**TENUTA
CORTE GIACOBBE
PINOT GRIGIO
DELLE VENEZIE
D.O.C.
750ml**



Este Pinot Grigio é vinificado seguindo a antiga tradição da República de Veneza.

Produtor: Tenuta Corte Giacobbe

Vinho branco seco

Safra: 2024

Uva: 100% Pinot Grigio

Teor alcoólico: 13%

Refinamento por 3 meses em tanques de aço, batonage das borras nobres uma vez por semana e repouso por mais 45 dias em garrafa

Temperatura de serviço: 10° a 12°C.

Notas de Degustação

Cor amarelo palha brilhante com reflexos verdes. Cativante ao nariz pelo frescor das flores e das frutas como o xarope de pera e a banana. No palato, bom o equilíbrio entre o salgado e acidez. É de longa persistência e forte mineralidade devido ao vale de origem.



• Luca Maroni - 94 pts

**TENUTA
CORTE GIACOBBE
PINOT GRIGIO
RAMATO
DELLE VENEZIE
D.O.C.
750ml**



Este Pinot Grigio é vinificado seguindo a antiga tradição da República de Veneza.

Produtor: Tenuta Corte Giacobbe

Vinho rosado seco

Safra: 2023

Uva: 100% Pinot Grigio

Teor alcoólico: 13%

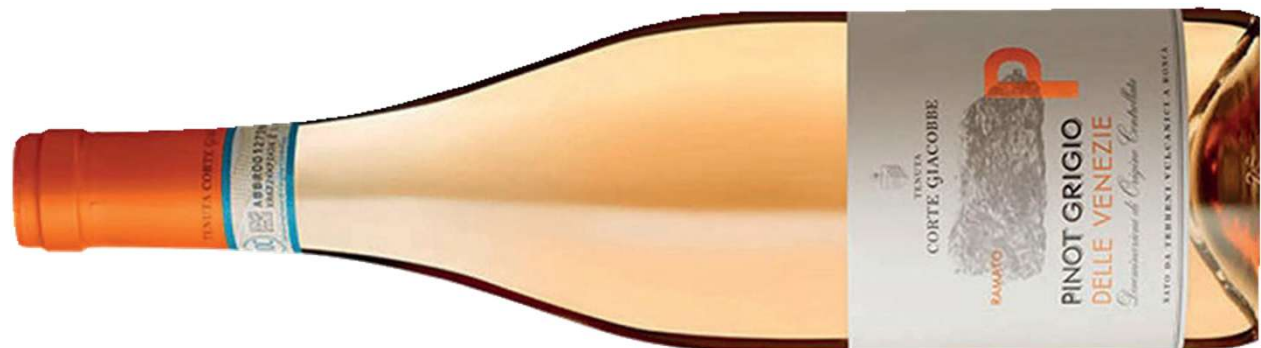
Refinamento por 3 meses em tanques de aço, batonage das borras nobres uma vez por semana e repouso por mais 45 dias em garrafa. Uma curta maceração de 12 horas das cascas enriquece o vinho com uma cor de cobre muito particular.

Temperatura de serviço: 10° a 12°C.

Notas de Degustação

À vista se apresenta limpo, com característica cor acobreada. Ao nariz prevalece o pêssigo ao qual se adicionam sensações de fruta exótica como o ananás, com leves notas de flores brancas doces. Na boca é elegante, aveludado, encorpado, estruturado e equilibrado. Dotado de belo frescor, é longo e persistente no final.

- Luca Maroni - 96 pts



AMARONE DELLA VALPOLICELLA ANSARI D.O.C.G. 750ml



Feito de uvas colhidas em vários vinhedos localizados nas colinas da área de Valpolicella (Mezzane e colinas de Tregnago) o Amarone Ansari é uma mistura de três barris diferentes, cada um é o resultado de uma seleção criteriosa dos 3 irmãos, que colaboraram em sinergia na adega para criar um Amarone de grande personalidade, fiel ao estilo Tedeschi, transmitido na família por gerações. O símbolo no rótulo está relacionado com o nome ANSARI formado pela combinação das duas letras iniciais de Antonietta, Sabrina e Riccardo Tedeschi. Desta forma é determinado um símbolo capaz de transmitir o caráter, naturalidade e extremo equilíbrio que caracteriza este vinho.

Produtor: Tedeschi

Vinho tinto seco

Safra: 2019

Uva: 35% Corvina, 40% Corvinone, 20% Rondinella e 5% Oseleta

Envelhecimento: em barricas de carvalho eslavo por cerca de 30 meses mais 6 meses em garrafa

Teor alcoólico: 17,5%

Colhidas no final de setembro e início de outubro, as uvas são secas em celeiro.

Temperatura de serviço: 16 a 18°C.

Notas de Degustação

De cor vermelho rubi forte, claro e transparente. Possui aroma com notas frutadas intensas de groselha preta, mirtilo, cereja madura, ameixa, figo, misturado com notas de café e pimenta. O caráter balsâmico, marca dos vinhos produzidos pela família, mistura-se com estas notas. Vinho muito equilibrado com boa estrutura e sensação de calor. Seu retro-aroma confirma as notas no nariz, longo e persistente.



- James Suckling - 95 pts
- Vinous - 95 pts
- Falstaff - 94 pts
- I Migliori Vini Italiani Luca Maroni - 92 pts
- 2 Bicchieri - Gambero Rosso
- 4 Grappoli - Guida Bibenda
- 94 pts Vini Veronelli - 3 stelle oro

VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE ANSARI

750ml



Obtido a partir de uvas colhidas em vários vinhedos nas colinas de Valpolicella nas comunidades de Mezanino e Tregnago. O Valpolicella Ansari Ripasso é uma mistura de três lotes de uvas diferentes, cada um dos quais é o produto de uma seleção pessoal e cuidadosa por Antonietta, Sabrina ou Riccardo, que juntos representam uma colaboração sinérgica para criar um novo Valpolicella com grande personalidade e fiel ao estilo Tedeschi que tem passado por gerações. Valpolicella Ripasso Ansari é equilibrado com boa textura tânica e acidez brilhante que se caracteriza por uma forte nota frutada de frutas vermelhas, ameixa, além de uma nota picante no final. O vinho é uma grande expressão do território Valpolicella.

Produtor: Tedeschi

Vinho tinto seco

Safrá: 2021

Uva: 40% Corvina, 40% Corvinone e 20% Rondinella

Teor alcoólico: 14,5%

Temperatura de serviço: 16 a 18°C.

Envelhecimento: em barricas de carvalho eslavo por cerca de 12 meses mais 6 meses em garrafa. Colhidas no final de setembro e início de outubro, as uvas são secas em celeiro.

Notas de Degustação

De cor vermelho rubi, claro e transparente. Possui aroma aberto e complexo com notas de cereja, framboesa e groselha dando ao vinho uma nota fresca. De sabor frutado com boa estrutura em que o álcool e a acidez estão bem balanceados. O vinho é quente e redondo, longo e persistente.





Friuli-Venezia Giulia

Friuli-Venezia Giulia sempre foi a terra dos grandes vinhos brancos. A fama destes vinhos, embora com estilos e expressões muito diferentes, atingiu níveis tais que alguns os chamaram de "superbrancos", que se caracterizam pelo frescor e aromaticidade. Entre os vinhos mais renomados estão a Ribolla Gialla, Friuliano e Refosco dal peduncolo Rosso. Os vinhos *Friulani* são produzidos a partir de castas autóctones e internacionais, e a região oferece uma vasta gama de vinhos, desde brancos a espumantes, que oferecem uma experiência única para os amantes do vinho.

FRIULANO DOP FRIULI COLLI ORIENTALI 750ml



Empresa selecionada pelo
guia VINIBUONI D'ITALIA
na seção dedicada a vinhos
de VINHAS AUTÓCTONES

Os Brancos Nativos de um Território Generoso Ribolla Gialla e Friulano são representantes vívidos de um terroir com personalidade.

Sua cor característica, um amarelo-palha vibrante, expressa o frescor de castas nativas capazes, apesar de sua história secular, de brilho eterno.

Sua mineralidade os torna protagonistas versáteis de refeições, com excelentes harmonizações com produtos locais, especialmente o presunto de San Daniele del Friuli.

Produtor: Altúris

Vinho branco seco Safra:
2024

Uva: 100% Friulano

Teor alcoólico: 12,5%

Temperatura de serviço: 10 a 12°C.

Notas de Degustação

A melhor expressão desta casta autóctone que representa o território mais do que qualquer outra. O nariz é caracterizado por excelente tipicidade com sabores quentes de mel de limão, flores brancas e pera. Equilibrado no paladar, onde a suavidade cativante é equilibrada pelo sabor e frescor vivo. Fecha com uma nota sutil típica de amêndoa amarga e mineralidade marcada.

Sugestão de harmonização

de aperitivos a carnes brancas, alguns podem ousar com frutos do mar ou queijos de cabra, que certamente satisfarão até os paladares mais exigentes.



- Vinibuoni D'Italia – 4 estrelas
- I Vini di Veronelli – 87 pts
- Migliori Vini Italiani – 95 pts

Lançamento

RIBOLLA GIALLA IGP VENEZIA GIULIA

750ml



Empresa selecionada pelo
guia VINIBUONI D'ITALIA
na seção dedicada a vinhos
de VINHAS AUTÓCTONES

Os Brancos Nativos de um Território Generoso Ribolla Gialla e Friulano são representantes vívidos de um terroir com personalidade.

Sua cor característica, um amarelo-palha vibrante, expressa o frescor de castas nativas capazes, apesar de sua história secular, de brilho eterno.

Sua mineralidade os torna protagonistas versáteis de refeições, com excelentes harmonizações com produtos locais, especialmente o presunto de San Daniele del Friuli.

Produtor: Altùris

Vinho branco seco

Safra: 2024

Uva: 100% Ribolla Gialla

Teor alcoólico: 12,5%

Temperatura de serviço: 10 a 12°C.

Notas de Degustação

Aroma elegante e intenso, com notas frutadas de flores de pêssego e acácia. Na boca é fresco, envolvente, saboroso e persistente.

Sugestão de harmonização

Excelente como aperitivo, combina bem com entradas em geral e particularmente com caranguejo ou lagosta, sopas de legumes e risoto com ervas

- I Vini di Veronelli – 88 pts
- Migliori Vini Italiani – 92 pts



Lançamento

FRIULLI-VENEZIA GIULIA

PINOT NERO IGP VENEZIA GIULIA

750ml



Empresa selecionada pelo
guia VINIBUONI D'ITALIA
na seção dedicada a vinhos
de VINHAS AUTÓCTONES

São rótulos tradicionais, como Merlot, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, vinhos afáveis e envolventes, clássicos em sua herança tradicional, mas sempre modernos em tornar cada prato acolhedor. Esses vinhos estruturados refletem o caráter da região com uma presença sólida, porém discreta, idealmente apreciados com carnes vermelhas.

Produtor: Altùris

Vinho tinto seco

Safra: 2024

Uva: 100% Pinot Nero

Teor alcoólico: 13%

Temperatura de serviço: 16 a 18°C.

Notas de Degustação

Aroma sutil e delicado de frutas vermelhas, especialmente groselha, amoras e framboesas. Muito suave na boca, acompanhado de grande equilíbrio, riqueza e elegância.

Sugestão de harmonização

Um tinto versátil que combina bem com massas e carnes brancas. Acompanha bem queijos de meia maturação.



Lançamento