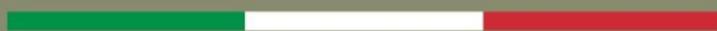


Vila Conte

Restaurante

Harmonize com VINHOS ITALIANOS



IMPORTADORA
Italiamais

VINHOS QUE CONECTAM PESSOAS



PALMENTO INZOLIA SICILIA DOC



SETTESOLI 



• CANTINE SETTESOLI

CONSIDERADA A MELHOR VINÍCOLA DO ANO EM 2009

PELA RELAÇÃO – CUSTO / BENEFÍCIO
GAMBERO ROSSO – ALMANACCO DEL
BERE BENE 2009

SAFRA: 2019

PRODUTOR: Cantine Settesoli



Italia – Sicilia - Menfi



100% Inzolia



Vinificação:

As uvas Inzolia são colhidas nos últimos dias de agosto e nos primeiros dias de setembro. É fermentado e estabilizado em tanques de aço inoxidável.



De cor amarelo palha com reflexos verdeais e brilhante.



No nariz apresenta notas florais e de frutas pomoideas, lembrando peras maduras.



No paladar é fresco, frutado, com toques citrinos, boa persistência e com notável mineralidade.



Acompanha crustáceos, frutos do mar em geral, saladas e peixes grelhados.



Sem madeira



9°C

%

12,5%



Harmonize com
VINHOS ITALIANOS



IMPORTADORA
Italiamais
VINHOS QUE CONECTAM PESSOAS

PALMENTO NERO D'AVOLA SICILIA DOC



SETTESOLI



SAFRA: 2019

PRODUTOR: Cantine Settesoli

 Italia – Sicilia - Menfi

 100% Nero d'Avola

 **Vinificação:**



• **CANTINE SETTESOLI**
CONSIDERADA A MELHOR VINÍCOLA DO ANO EM 2009
PELA RELAÇÃO – CUSTO / BENEFÍCIO
GAMBERO ROSSO – ALMANACCO DEL BERE BENE 2009

As uvas Nero d'Avola são colhidas nos últimos dias de agosto e nos primeiros dias de setembro. É fermentado e estabilizado em tanques de aço inoxidável.

-  De cor vermelho rubi intenso e brilhante.
-  No nariz apresenta notas de cerejas Marasca maduras.
-  No paladar é macio, aveludado e persistente.
-  Acompanha embutidos, ensopados de carne, salames e queijos semi maturados.



Sem madeira



16 - 18°C

%

14%

Harmonize com
VINHOS ITALIANOS

IMPORTADORA
Italiamais
VINHOS QUE CONECTAM PESSOAS

CHIANTI DOCG VILLA TRAVIGNOLI



VILLA TRAVIGNOLI



SAFRA: 2019

PRODUTOR: Villa Travnoli



Italia – Toscana – Pelago (Fi)



100% Sangiovese (seleção de uvas especiais dos vinhedos Travnoli)



Vinificação:

Fermentação das uvas por 10 dias em tanques de aço inoxidável sob temperatura controlada a 24/26°C. Remontagem e fermentação malolática realizada em tanques de aço inoxidável. Após a fermentação, o vinho é filtrado e maturado em tanques de aço inoxidável sob o período de 3 meses. As uvas destinadas para este Chianti, são cultivadas em um *terroir* especial, solos e condições climáticas encontram-se em perfeita harmonia, ou seja, melhores nutrientes para as vinhas, ótima insolação, além de ventos mais frescos ao final do dia.



Vermelho rubi de média intensidade e brilhante.



Bouquet floral, de frutas vermelhas (cereja, groselha, tomate seco) e manjeriço.



Apresenta taninos suaves e frescor. De ótima persistência no paladar e de muito equilíbrio.



Massas com molho vermelho em geral, carnes grelhadas, massas com recheios de carne, pizza margherita, bistecca fiorentina, minestrone.



Sem madeira



17°C



12,5%

Harmonize com
VINHOS ITALIANOS

IMPORTADORA
Italiamais
VINHOS QUE CONECTAM PESSOAS

BERSAGLIO TOSCANA ROSSO IGT



SAFRA: 2019

PRODUTOR: Azienda Agricola Martoccia

SAFRA ANTERIOR:



Italia - Toscana - Montalcino (Bersaglio)



Sangiovese - Merlot



Vinificação:

Fermentação em tanques de aço inox sob temperatura controlada.



Vermelho rubi intenso e brilhante.



Aroma de frutas vermelhas e escuras como morangos e ameixas.



Frutado, de bom equilíbrio, envolvente e harmonioso.



Acompanha bem carnes vermelhas e massas.



Sem madeira



16-18°C

%

14%



Harmonize com
VINHOS ITALIANOS



IMPORTADORA
Italiamais
VINHOS QUE CONECTAM PESSOAS

GAVIGNANO CHARDONNAY TOSCANA IGT



VILLA
TRAVIGNOLI



SAFRA: 2018 e 2019

PRODUTOR: Villa Travnoli



Italia – Toscana – Pelago (Fi)



90% Chardonnay e 10% Sauvignon Blanc



Vinificação:

A colheita das uvas ocorre na primeira quinzena de setembro. A vinificação inicia com a fermentação das uvas por 10 dias em cubas de aço inoxidável termoregulado sob temperaturas entre 19/20°C. Matura por 3 meses em tanques de aço.



De cor amarelo palha brilhante.



Bouquet fino, persistente e intenso com notas de frutas brancas.



De paladar rico, frutado e seco. Um vinho fino e elegante.



Acompanha aperitivos delicados, pratos elaborados com frutos do mar, mariscos, sopas de peixes e carnes brancas.



Sem madeira



10°C



13%

Harmonize com
VINHOS ITALIANOS

IMPORTADORA
Italiamais
VINHOS QUE CONECTAM PESSOAS

VILLA TRAVIGNOLI ROSÉ TOSCANA IGT



SAFRA: 2020

PRODUTOR: Villa Travignoli



Italia – Toscana – Pelago (Fi)



60% Sangiovese e 40% Merlot



Vinificação:

Fermentação das uvas por 10 dias em tanques de aço inoxidável termo regulados (19/20°C) passando por 3 meses de afinamento em tanques de aço inoxidável completando assim a sua vinificação.



De cor rosa pálido, com uma ótima limpidez.



Notas de frutas exóticas, morango e de flores brancas.



De ótima acidez, é um vinho equilibrado, fresco e elegante. De retrogosto muito agradável, que lembra a alcaçuz e menta.



Acompanha muito bem antipastos mais delicados, mas também queijos e frios em geral. Pode também acompanhar frutos do mar, mariscos, sopas de peixes e carnes brancas.



92 PTS Luca Maroni
Safra 2019



Sem madeira



12°C



13%

Harmonize com
VINHOS ITALIANOS

IMPORTADORA
Italiamais
VINHOS QUE CONECTAM PESSOAS

CASA LUNARDI PINOT GRIGIO DOC



SAFRA: 2020

PRODUTOR: Cantine Riondo



Italia – Veneto



100% Pinot Grigio



Vinificação:



A safra 2016 recebeu Medalha de Ouro no **Sommelier Wine Awards 2017**.

As uvas colhidas passam por prensagem suave seguindo para fermentação a 18°C seguindo para a segunda fermentação com as lias a 8°C durante três meses.



Amarelo palha brilhante.



Notas de flores brancas, frutas tropicais e citrinas.



Fresco, frutado e de boa acidez.



Harmoniza perfeitamente com sopa de legumes e carnes brancas grelhadas, saladas, peixes e pratos de entrada.



Sem madeira



8°- 10°C



12%

Harmonize com
VINHOS ITALIANOS

IMPORTADORA
Italiamais
VINHOS QUE CONECTAM PESSOAS

CASA LUNARDI CABERNET SAUVIGNON IGT



SAFRA: 2018

PRODUTOR: Cantine Riondo

 Italia – Veneto

 100% Cabernet Sauvignon

 **Vinificação:**

Depois de uma cuidadosa seleção das uvas com alta concentração de açúcar, a vinificação ocorre sobre o *Ganimede* (fermentador), sistema onde as cascas da uva são continuamente misturadas para extração de cor e taninos. O mosto resultante segue para os tanques em aço inoxidável a fim de preservar a sua característica frutada.

-  Vermelho rubi e brilhante.
-  Notas de frutas vermelhas combinadas a toques balsâmicos.
-  Fresco, com boa fruta e bastante agradável no paladar.
-  Excelente no acompanhamento de churrasco, carnes vermelhas em geral, sopa de legumes e queijos duros.



Sem madeira



16°- 18°C



13%



Harmonize com
VINHOS ITALIANOS

IMPORTADORA
Italiamais
VINHOS QUE CONECTAM PESSOAS



IMPORTADORA
Italiamaís
VINHOS QUE CONECTAM PESSOAS

Gostou deste Conteúdo?
Quer conhecer mais sobre os nossos
vinhos italianos e harmonizações?

Fale com diretamente com os
especialistas da Italiamaís

Tel: 55 11 95844 0066



Clique para aqui para Whatsapp



Clique para aqui para Facebook



Clique para aqui para Instagram



www.italiamais.com.br

[f/italiamais](https://www.facebook.com/italiamais)

[@italiamais](https://www.instagram.com/italiamais)