



Excelência em vinhos

Nossa principal atividade é a importação de produtos refinados para clientes exigentes como você, que sabe desfrutar o privilégio de ter um estilo de vida único.

A arte de viver, a nossa filosofia

Sapientia ars vivendi putanda est.

A sabedoria deve ser considerada a arte de viver.

[Cícero, De Finibus 1.42].

Na antiga Roma, Cícero descrevia que a sabedoria deve ser considerada a arte de viver; e o vinho representa uma estética do viver. Ou seja, é possível conviver entre a quotidianidade e a festa; um sentimento que esquentas os corações e une as almas.

No mundo moderno as contradições relacionadas ao modus vivendi (o jeito de viver) são extremamente evidentes. Enquanto para alguns cozinhar envolve uma alquimia, um carinho e um ritual no preparo dos alimentos que compõem uma refeição e deve ser acompanhada de um bom vinho glorificando a sabedoria da cultura humana milenar, para outros é suficiente a cultura do self-service, do fast food feita de alimentos, bebidas e sentimentos, cultura a qual, sem tempo para nada, inclusive para si, se distancia das formas tradicionais de se relacionar com o mundo.

A estética da vida quotidiana alimenta a necessidade de beleza e bem estar. É uma percepção das experiências que aclama a felicidade. Uma dimensão na qual os bens, materiais ou não, e sobre tudo os relacionamentos, são reconsiderados à luz da percepção que fornece raízes comuns à esfera racional e à esfera dos sentimentos. Isto requer um maior contato com a natureza e com o ambiente urbano, e envolve relações de cortesia e de respeito: uma estética das relações interpessoais. Somente assim o conceito de qualidade do serviço, visando a satisfação do cliente, pode propiciar o conceito de felicidade na vida das pessoas.

A questão da estética do viver está sendo ofuscada nos últimos anos pela corrida industrial exasperada, onde tudo é massificado. Os produtos que se chamavam de artefatos (feitos com arte) passavam a mensagem de uma cultura, de uma visão artística da produção, na qual a atenção à qualidade e à originalidade representavam um papel fundamental na relação entre o produto e o consumidor, estabelecendo padrões de influência e de desenvolvimento social. Na atual fase de nossa sociedade, procuramos alcançar um Desenvolvimento Sustentável, voltado para as questões da natureza e também para as questões ligadas à uma qualidade de vida mais consciente. Por meio de produtos, construímos cenários de vida e de consumo relacionados com o ambiente no qual vivemos.

Estes estilos de vida nascem na nossa vitrine, onde é possível examinar as tendências que completam as diferentes formas de "Ars Vivendi"; uma vitrine na qual é possível dar vida a impetuosos renascimentos e milhares de tentações.

O discurso filosófico por trás da nossa concepção de negócio origina-se então de uma escolha de vida e de uma opção existencial.

Inspirada em Foucault, nasceu uma elaborada Filosofia da Arte do Viver (Philosophie der Lebenskunst) baseada em conceitos-chave como a escolha, a prudência, o cuidado de si mesmo e do mundo ao nosso redor.



BERLUCCHI







Berlucchi, um prazer que se renova a cada flûte

O estampido festivo da rolha anuncia a alegria de oferecer uma flûte de Cuvée Imperiale: é belo compartilhar com os amigos mais queridos o prazer de saborear o néctar, admirar a cor dourada, as borbulhas vivazes, a transparência delicada do vinho que cintila nos cristais.

Descobre-se então a paixão, a dedicação e a paciência com as quais o vinho foi elaborado, por longos anos, afinado nas seculares adegas da Casa Berlucchi em Borgonato de Corte Franca no coração da Franciacorta.

É difícil expressar em palavras a alma da Cuvée Imperiale Berlucchi, porque uma emoção não se explica, é preciso prová-la!







... a fragrante suavidade do vinho irrompe no paladar, num crescendo de sensações prazerosas e estimulantes, que exaltam os sabores e os aromas dos pratos que acompanha ...



Impossível falar em espumante methóde champenoise italiano sem citar Guido Berlucchi. Tudo começou em meados dos anos 50 em Borgonato de Corte Franca, na Franciacorta. Foi quando nas vinícolas de Guido Berlucchi criaram-se as bases para a realização de um sonho de um jovem enologista, Franco Ziliani, que aspirava criar um produto que pudesse confrontar com as mais renomadas marcas de champanhe. Eles sabiam que ser o melhor em 1961 não era a garantia suficiente para o sucesso contínuo. A qualidade dos vinhos Berlucchi é constantemente melhorada para atender as expectativas do consumidor que a cada dia se torna mais exigente. A histórica Maison de Borgonato tem como filosofia a produção de grandes vinhos com excelente qualidade e preço.





*O espumante é mágico, inebriante, misterioso...
O espumante encanta, fascina, seduz...
Ele harmoniza, purifica, enaltece...
O espumante é amigo, companheiro, está sempre presente...
Ele une, reúne, brinda, exalta...
O espumante nos remete aos amigos, à sensações
indescritíveis, à boas lembranças, à grandes
acontecimentos...*



*É usado em comemorações, brindes, reuniões, mas por vezes,
se torna a causa de um brinde, de um encontro...*

*O espumante é a alma de uma refeição, e quando ingerido,
bombeia sentimentos e sensações por todo o corpo...*

É sabor, incita desejo.

É alegria, exala prazer.

É majestoso e imponente, emana poder.

Ele entusiasma, transforma...

É isso...! O espumante é vida!







BERLUCCHI

CUVÉE IMPERIALE

Brut



Harmonização:

Muito indicado como aperitivo, ideal para acompanhar todos os tipos de entradas, assim como pratos a base de peixe e frutos do mar, risotos, massas, carnes brancas, peixes saborosos e queijos frescos ou de meia cura.

Ano de produção:

Tratando-se de um cuvée, não é indicado no rótulo o ano da vindima, como previsto em lei.

Características organolépticas:

Cor Amarelo palha, com leves reflexos verdeais.

Perlage Espuma macia e abundante, com perlage sutil e persistente.

Perfume Bouquet rico e persistente, com notas frutadas e florais, aromas de levedura e casca de pão.

Sabor Cheio, limpo, com agradável e decisa nota frutada e acídula.

Vinhedos:

Os percentuais das várias videiras, que compõem a "cuvée", podem variar ligeiramente de um ano para outro; em média são: Chardonnay (65%), Pinot Nero (30%) e Pinot Bianco (5%), com predominância de uvas brancas.

Área de produção:

Cuvée composta por uvas selecionadas, provenientes de vinhedos DOC (denominação de origem controlada) situados em áreas apropriadas para o cultivo em regiões da Franciacorta, no Trentino Alto-Adige (Centro de prensagem Berlucchi em Lavis, Trento) e no Oltrepò Pavese (Centro de prensagem Berlucchi em Casteggio, Pavia).

Formatos: Demi de 375 ml (meia garrafa)

Garrafa de 750 ml

Magnum de 1,5 litros (equiv. 2 garrafas)

Jeroboam de 3 litros (equiv. 4 garrafas)

Teor alcoólico: 12,5%



BERLUCCHI

CUVÉE IMPERIALE

Max Rosé



Harmonização:

Preferido pelas damas como aperitivo, e pelo seu corpo e a sua estrutura vinosa é aconselhável para acompanhar vários pratos: fiambres e defumados, carnes saborosas, queijos de meia cura, crustáceos e frutos do mar. Com a sobremesa acompanha perfeitamente doces frutados e acidulos (morangos, amoras ou mirtilo) e saladas de frutas frescas.

Ano de produção:

É um espumante "sans année", sem indicação do ano da vindima, porque é obtido pela sábia união (assemblage) de vinhos de anos diversos, misturados entre eles para conferir complexidade e equilíbrio.

Características organolépticas:

Cor	Rosa salmão leve, pode variar levemente de um ano para outro, pelo diferente grau de amadurecimento das uvas do Pinot Nero.
Perlage	Espuma macia e abundante, com perlage sutil e persistente.
Perfume	Bouquet complexo, fragrante e vivaz, com notas marcantes de frutas vermelhas, aromas de levedura e pão, denota uma prazerosa vinosidade devido a presença do Pinot Nero também na liqueur d'expedition.
Sabor	Cheio, aveludado, macio, com corpo prazeroso.

Vinhedos:

Os percentuais das várias videiras que compõem a cuvée, podem variar ligeiramente de um ano para outro; em média são: Pinot Nero (50%), Chardonnay (45%) e Pinot Bianco (5%).

Área de produção:

Cuvée composta por uvas selecionadas, provenientes de vinhedos DOC (denominação de origem controlada) situados em áreas apropriadas para o cultivo em regiões da Franciacorta, no Trentino Alto-Adige (Centro de prensagem Berlucchi em Lavis, Trento) e no Oltrepò Pavese (Centro de prensagem Berlucchi em Casteggio, Pavia).

Formatos: Garrafa de 750 ml.

Magnum de 1,5 litros (equiv. 2 garrafas)

Teor alcoólico: 12,5%



BERLUCCHI

CELLARIUS

Brut

**Harmonização:**

É um vinho aconselhável para acompanhar todas as fases da refeição; ideal para acompanhar entradas delicadas, massas a base de peixes e frutos do mar, risotos, peixes, carnes brancas e queijos de meia cura.

Ano de produção:

Safrado - No rótulo é indicado o ano da vindima, das quais são elaborados os vinhos base destinados a compor a Cuvée.

Características organolépticas:

- | | |
|---------|--|
| Cor | Amarelo palha com ténues reflexos dourados. |
| Perlage | Espuma abundante e cremosa, com boa persistência de uma ténue coroa; perlage sutil e persistente. |
| Perfume | Bouquet fino, persistente e intenso, com notas de frutas brancas, apresenta as características do perfume da segunda fermentação e da longa afinação com a levedura. |
| Sabor | Ao paladar é fino e elegante, com ótima acidez e corpo; agradáveis notas frescas frutadas. |

Vinhedos:

Os percentuais das variedades que compõem a Cuvée podem variar levemente de um ano para outro; em média são: Chardonnay (80%), Pinot Nero (15%) e Pinot Bianco (5%).

Área de produção:

Cuvée composta por uvas selecionadas, provenientes dos vinhedos DOC colhidas em áreas apropriadas para o cultivo em regiões da Franciacorta (Brescia), no Trentino (Centro de prensagem Berlucchi em Lavis, Trento) e no Oltrepò Pavese (Centro de prensagem Berlucchi em Casteggio, Pavia).

Formatos: Garrafa de 750 ml

Magnum de 1,5 litros (equiv. 2 garrafas)

Jeroboam de 3 litros (equiv. 4 garrafas)

Teor alcoólico: 12,5%



BERLUCCHI

CELLARIUS

Rosé

**Harmonização:**

É um vinho aconselhável para acompanhar todas as fases da refeição; ideal para acompanhar entradas de frios, massas saborosas, todo tipo de carnes e queijos meia cura ou curados; exalta a própria estrutura combinado com crustáceos e frutos do mar. Preferido pelas damas como aperitivo.

Ano de produção:

Safrado - No rótulo é indicado o ano da vindima, das quais são elaborados os vinhos base destinados a compor a Cuvée.

Características organolépticas:

- | | |
|---------|--|
| Cor | Rosa salmão leve, pode variar levemente de um ano para outro, pelo diferente grau de amadurecimento das uvas do Pinot Nero. |
| Perlage | Espuma macia e abundante, com boa persistência; perlage sutil e persistente. |
| Perfume | Bouquet complexo, notas elegantes de frutas vermelhas e frutas maduras, amalgamadas com delicados aromas de fermento e crosta de pão. Prazerosa vinosidade, devida à breve maceração do Pinot Nero sobre as cascas na fase de vinificação. |
| Sabor | Ao paladar é fino e elegante, com ótima acidez e corpo; apresenta grande equilíbrio e maciez. |

Vinhedos:

Os percentuais das variedades que compõem a Cuvée podem variar levemente de um ano para outro; em média são: Chardonnay (45%) e Pinot Nero (55%); vinificado com breve maceração sobre as cascas.

Área de produção:

Cuvée composta por uvas selecionadas, provenientes dos vinhedos DOC colhidas em áreas apropriadas para o cultivo em regiões da Franciacorta (Brescia), no Trentino (Centro de prensagem Berlucchi em Lavis, Trento) e no Oltrepò Pavese (Centro de prensagem Berlucchi em Casteggio, Pavia).

Formatos: Garrafa de 750 ml

Teor alcoólico: 12,5%



BERLUCCHI

CUVÉE STORICA Brut Franciacorta DOCG



Harmonização:

É um vinho aconselhável desde o aperitivo a toda a refeição; acompanha muito bem alguns pratos típicos da Franciacorta, dos "casoncelli" (ravioles com recheio) aos peixes de água doce (persico, tilapia, truta e salmerino). Exalta, sem jamais dominar os sabores dos pratos que acompanha, a base de arroz, massa, carnes brancas, peixes do mar, queijos frescos ou de meia cura .

Ano de produção:

Tratando-se de um cuvée, não é indicado no rótulo o ano da vindima, como previsto em lei.

Características organolépticas:

Cor Amarelo palha, com ligeiros reflexos verdeais.

Perlage Espuma macia, suave, com boa persistência de uma tênue coroa; perlage sutil e persistente.

Perfume Bouquet fresco, rico, elegante, discretamente persistente e de meia intensidade. Características de frutas de polpa branca, com notas de fruta tropical; leve aroma de especiarias.

Sabor De grande frescor e agradável acidez, suave e equilibrado. Características finais cítricas.

Vinhedos:

Os percentuais das variedades que compõem a Cuvée podem variar levemente de um ano para outro; em média são: 95% Chardonnay e 5% Pinot Nero.

Área de produção:

Cuvée composta por uvas selecionadas, provenientes de vinhedos de propriedade DOCG (denominação de origem controlada e garantida) situados em áreas apropriadas para o cultivo em regiões da Franciacorta (Corte Franca, Brescia).

Formatos: Garrafa de 750 ml

Teor alcoólico: 12,5%



BERLUCCHI

CUVÉE IMPERIALE

Vintage



Harmonização:

É aconselhável para acompanhar todas as fases da refeição, porque exalta os sabores da entrada, das massas e risotos, carnes brancas e delicadas, peixes e queijos também os curados. Ótima escolha para os que amam vinhos estruturados e de boa capacidade aromática e gustativa.

Ano de produção:

Safrado - No rótulo é indicado o ano da vindima, das quais são elaborados os vinhos base destinados a compor a Cuvée.

Características organolépticas:

- Cor** Amarelo palha, com belos reflexos dourados.
- Perlage** Espuma macia e abundante, com perlage sutil e persistente.
- Perfume** Bouquet intenso e persistente, amplo e complexo, com delicadas notas frutadas e florais, e prazeroso aroma de pão torrado, compotas e frutas exóticas, fermento, com toques doces e melados.
- Sabor** Elegante estrutura ao paladar, de grande equilíbrio, com prazerosa e decisa nota de fruta madura, conservando ainda boa vivacidade e surpreendente frescor.

Vinhedos:

Os percentuais das várias videiras que compõem a Cuvée podem variar ligeiramente de um ano para outro; em média são: Chardonnay da Franciacorta (20%), Chardonnay do Trentino (40%), Pinot Bianco do Alto Adige (10%) e Pinot Nero do Oltrepò Pavese (30%) com predominância de uvas brancas.

Área de produção:

Cuvée composta por uvas selecionadas, provenientes de vinhedos DOC situados em áreas apropriadas para o cultivo em regiões da Franciacorta, no Trentino Alto-Adige (Centro de prensagem Berlucchi em Lavis, Trento) e no Oltrepò Pavese (Centro de prensagem Berlucchi em Casteggio, Pavia).

Formatos: Garrafa de 750 ml

Magnum de 1,5 litros (equiv. 2 garrafas)

Jeroboam de 3 litros (equiv. 4 garrafas)

Teor alcoólico: 12,5%



RUIT HORA Bolgheri Rosso DOCG



Harmonização:

Muito indicado para os pratos principais da refeição, ideal para acompanhar todos os tipos de carnes vermelhas, risotos, massas e queijos curados.

Ano de produção:

Safrado - No rótulo é indicado o ano da vindima.

Fermentação alcoólica:

Em aço inox a temperatura controlada por 16 a 18 dias.

Fermentação Malolática:

Desenvolvida em barris de carvalho francês e americano de 225 litros.

Características organolépticas:

Cor Vinho de um vermelho intenso, quase impenetrável, que demonstra uma grande carga de cor. Os reflexos rubi escuro denotam um surpreendente frescor e vivacidade do produto.

Perfume Ao primeiro impacto, mostram-se muito evidentes as sensações de frutas vermelhas maduras, com fortes notas de amora, cassis vermelho e cassis preto. Seguem sensações de tabaco, com aromas de especiarias de canela, e uma leve nota balsâmica.

Sabor Sabores agradáveis e intensos permanecem bom tempo na boca; no retrogosto o vinho confirma as sensações percebidas pelo olfato. Estrutura polifenólica potente e pontada, que deixa uma persistente doçura final no palato.

Vinhedos:

Vinhedos Caccia al Piano localizados a 80mts acima do nível do mar. Os percentuais das várias videiras, que compõem o Ruit Hora, podem variar ligeiramente de um ano para outro; em média são: Merlot (65%), Cabernet Sauvignon (25%) e Syrah (10%). Envelhecimento de 12 a 15 meses; afinamento 6 meses em garrafa. Densidade média por hectaria de 10.000 cepas de videira e produção média por videira de 600 gramas.

Área de produção:

Vinhedos DOC (denominação de origem controlada) situados em Castagneto Carducci na região de Bolgheri.

Formatos: Garrafa de 750 ml

Teor alcoólico: 14%



BERLUCCHI

BIANCO IMPERIALE

**Harmonização:**

Ideal para acompanhar pratos de peixe e crustáceos, entradas, carnes brancas e delicadas.

Ano de produção:

Tratando-se de um cuvée, não é indicado no rótulo o ano da vindima, como previsto em lei.

Características organolépticas:

Cor Amarelo palha, brilhante, com leves reflexos verdeais.

Perfume Fragrante e vivaz, com o perfume de uvas e da zona de origem (maçã, fruta seca, aromas florais).

Sabor Seco, frutado, agradavelmente ácido, sapido e estruturado; o gosto agradável persiste longamente na boca.

Vinhedos:

O percentual das variedades que compõem este vinho podem variar levemente de um ano para outro; em média são: Chardonnay (60%), Pinot Bianco (30%), e Pinot Nero (10%).

Área de produção:

Cuvée composta por uvas selecionadas procedentes de vinhedos DOC situados em áreas apropriadas para o cultivo em regiões da Franciacorta (Brescia), no Trentino (Centro de prensagem Berlucchi em Lavis, Trento) e no Oltrepò Pavese (Centro de prensagem Berlucchi em Casteggio, Pavia).

Formatos: Demi (Meia garrafa) de 375 ml

Garrafa de 750 ml

Teor alcoólico: 12%



LA BOLLINA Gavi DOCG



Harmonização:

O Gavi tem predileção por peixes e crustáceos, mas é ótimo também com entradas, pratos principais delicados e carnes brancas assadas.

Ano de produção:

Safrado - No rótulo é indicado o ano da vindima.

Características organolépticas:

- Cor** Transparência franca, amarelo palha com tênue reflexo verdeal.
- Perfume** Característico de videira, com toque de fruta fresca (damasco, pêsego) e floral. Leve perfume de feno fresco, vegetal e herbáceo.
- Sabor** Seco, fresco e bem estruturado, suportado por prazerosa acidez. Elegante e harmônico.

Vinhedos:

Seleção de uvas Cortese, provenientes dos 25 hectares de vinhedo da Empresa Agrícola “La Bollina”.

Área de produção:

Região de Serravalle (AL), zona de Gavi, área delimitata DOCG (denominação de origem controlada e garantida).

Formatos: Garrafa Borgonhesa de 750 ml.

Teor alcoólico: 12%

Le Arzelle

TERRE DI FRANCIACORTA
1998

BERLUCCHI
CUVÉE IMPERIALE
MAX ROSÉ

BERLUCCHI
CELLARIUS
RISERVA SPECIALE

BERLUCCHI
EXTRÊME
BRUT

'CUVÉE
IMPERIALE
BERLUCCHI
1978

PINOT
DI
FRANCIACORTA
METHODE CHAMPENOISE

BERLUCCHI
CUVÉE IMPERIALE
BRUT

CUVÉE
IMPERIALE
BRUT 1995
BERLUCCHI

BERLUCCHI
CUVÉE IMPERIALE
PAS DOSÉ

Giuseppe Berlucci & Figlioli
Fondatori e Proprietari
1817
ITALIA

METODO CLASSICO





CIACCI PICCOLOMINI d'ARAGONA





Terra de Brunello

Em Montalcino são produzidos os famosos Brunello e o Rosso di Montalcino.

O solo composto de uma argila muito incomum (petrificada e que não retém água) denominada 'galestro' desenvolveu ao longo dos anos uma variação da Sangiovese denominada na região de Brunello ou Sangiovese Grosso.

Recentemente outros vinhos "SuperToscanos" entraram na família dos vinhos de Montalcino da Ciacci Piccolomini, são o Ateo e o Fabivs San'Amimo.

Todos os produtos da Ciacci Piccolomini d'Aragona são protegidos por holograma e pelo sistema Certilogo.

A Ciacci Piccolomini d'Aragona antecipou no setor vitivinícola a luta contra a falsificação do "Made in Italy", garantindo através de sistemas inovadores a autenticidade, a origem e a qualidade dos próprios vinhos. De fato, desde 2006 foi adotado um holograma especial anti-falsário sob a cápsula da garrafa, sistema que há tempos protege de falsificação papel moeda, passaportes, cartões de crédito.

A partir de 2007, através de um inovador sistema baseado em um código de segurança chamado CERTILOGO que permite ao consumidor adquirir a confirmação sobre a autenticidade e todas as informações em relação ao produto e à empresa vinícola, foi ainda mais incrementada a defesa da eno-pirataria.

A temperatura de serviço de todos estes vinhos é de 18°C.

É preciso abrir a garrafa uma hora antes do consumo e servir em taças de cristal apropriadas.

As garrafas devem ser conservadas em posição horizontal, em local com pouca luz e temperatura fresca e constante.



... os inúmeros prêmios são fruto de duro trabalho, paixão, orgulho pela terra e pelos vinhos de Montalcino ...



A Tenuta Ciacci Piccolomini d'Aragona exalta as próprias origens desde o século XVII e guarda o próprio patrimônio histórico em um Palácio erguido em 1667 por obra do Bispo de Montalcino Fabivs de Vecchis, Abade de Sant'Antimo. Com a morte do Bispo, o Palácio foi leiloadado junto das vastas propriedades agrícolas e adquirido em 1868 pela Condessa Eva Bernini Cerretani que o cedeu em 1877 à família castelnuovesa dos Ciacci. Após o casamento entre o conde Alberto Piccolomini d'Aragona, descendente de Papa Pio II e a senhorita Elda Ciacci, o Palácio do Bispo se transforma em Palácio Ciacci Piccolomini d'Aragona.

Em 1985, com a extinção do sobrenome, a propriedade passa por hereditariedade para Giuseppe Bianchini e à sua família, que estabelecem, no Palácio, residência e a sede da empresa agrícola, seguindo adiante com determinação e orgulho as tradições e a cultura a eles transmitida. Hoje Paolo e Lucia Bianchini, filhos de Giuseppe, estão no comando da Tenuta Ciacci Piccolomini d'Aragona.

Os prêmios atribuídos à empresa pelos mais prestigiosos críticos testemunham a qualidade de uma produção nobre e limitada.



A Ciacci Piccolomini d'Aragona, para adequar-se às contínuas evoluções do setor vitivinícola, e conseqüentemente a própria expansão, dispõe hoje de três cantinas:

- a cantina histórica chamada Palácio, construída no século XVII é consagrada agora ao envelhecimento dos vinhos mais prestigiados;*
- a nova cantina de Molinello, com aproximadamente 2500 m² é hoje a sede oficial onde, além de locais destinados a vinificação, ao envelhecimento e ao afinamento dos vinhos, abriga escritórios e uma sala para degustações e venda dos próprios produtos;*
- a cantina Santo Stefano de recente aquisição é utilizada exclusivamente para a produção da nova DOC "Montecucco Sangiovese".*

Os vinhedos da Tenuta Ciacci Piccolomini d'Aragona fazem fronteira com o sudoeste da comuna de Montalcino e deslocada entre 240 e 360 metros acima do nível do mar sobre um solo rochoso moderadamente arenoso e galestro (mistura de argila com solo mais rochoso) próximo ao Rio Orcia. Esta posição cria um microclima particularmente moderado com condições climáticas ideais. De modo particular, a vinha de Pianrosso, das quais vem selecionadas as melhores uvas para o Brunello de Pianrosso, representa a máxima expressão da vinícola em termos de qualidade e terroir.

A atenção dedicada à produção da uva na vinha é fruto da antiga tradição camponesa e de técnicas cada vez mais modernas. A união destes componentes permitem mostrar a perene modernidade destes vinhos.



Os produtos

Brunello di Montalcino DOCG Pianrosso

Produto elaborado exclusivamente com uvas provenientes dos vinhedos de Pianrosso, é o vinho que mais representa em modo autoritário o terroir e o nome da empresa; deste vinhedo são selecionadas as uvas destinadas a tipologia Riserva que está disponível somente em anos excepcionais.

Brunello di Montalcino DOCG

Produto elaborado exclusivamente com uvas provenientes dos vinhedos de Montalcino, é o Brunello Clássico, que mais representa o terroir e o nome da região.

Rosso di Montalcino DOC

Produto elaborado exclusivamente com uvas provenientes dos vinhedos de Montalcino, é a alternativa econômica ao Brunello, mantendo qualidade altíssima.

Ateo Sant'Antimo DOC

Em 1989, entre duas safras excelentes, nasce o ATEO como negação a produzir Brunello em uma safra não excepcional e em concomitância com a primeira vindima dos vinhedos com uvas Cabernet Sauvignon e Merlot. Este vinho transformado num clássico da produção vinícola, se diferencia através de uma longa fermentação e um afinamento efetuado em barricas de carvalho francês e americano.

Fabivs Sant'Antimo DOC

Este grande vinho é dedicado a Fabivs de Vecchis Bispo de Montalcino que em 1672 deu início a realização do palácio, hoje cantina histórica da empresa. Produzido a partir de mudas Syrah de origem francesa que foram implantadas na videira "Del Conte" onde encontraram o melhor terroir e um microclima particularmente adequado.





CIACCI PICCOLOMINI JARAGONA

Brunello di Montalcino DOCG Pianrosso



Harmonização:

Muito indicado para os pratos principais da refeição, ideal para acompanhar principalmente pratos a base de carnes, assados e carnes de animais selvagens. Harmoniza bem com queijos muito curados.

Ano de produção:

Safrado. No rótulo é indicado o ano da vindima.

Fermentação alcoólica:

Em aço inox a temperatura controlada.

Fermentação Malolática:

Desenvolvida em aço inox pelos primeiros quatro meses, depois por mais de três anos em barris de carvalho da Eslavônia. Afinamento em garrafa superior a 8 meses

Características organolépticas:

Cor Vinho de um vermelho intenso, quase impenetrável, rubi tendendo ao granado.

Perfume Intenso e complexo. Frutado com especiarias e flores: sensações de frutas vermelhas maduras se completam com variadas notas de especiarias.

Sabor Envolvente, harmônico com taninos pronunciados; um vinho de corpo com longa persistência gusto-olfativa que poderá ainda desenvolver-se com um longo envelhecimento em garrafa.

Serviço:

18°C, abrir uma hora antes de consumi-lo e servir em taça em forma “ballon”.

Vinhedos:

100% Sangiovese Grosso. 11,69 hectares são honrados com a denominação “Pianrosso”, situados em solo moderadamente arenoso e galestro (mistura de argila com solo mais rochoso), entre 240 e 360 metros acima do nível do mar.

Área de produção:

Vinhedos DOCG (denominação de origem controlada e garantida) situados em Montalcino.

Formatos: Garrafa de 750 ml



CIACCI PICCOLOMINI d'ARAGONA

Brunello di Montalcino DOCG



Harmonização:

Ideal com carnes assadas, guisados, carnes selvagens, e queijos curados, assim como com massas e risotos.

Ano de produção:

Safrado. No rótulo é indicado o ano da vindima.

Fermentação alcoólica:

Em aço inox a temperatura controlada.

Fermentação Malolática:

Desenvolvida em aço inox pelos primeiros quatro meses, depois por mais de três anos em barris de carvalho da Eslavônia. Afinamento em garrafa superior a 4 meses

Características organolépticas:

Cor Vinho de um vermelho intenso, quase impenetrável, rubi tendendo ao granado.

Perfume Intenso e complexo. Frutado com especiarias e florais: notas de frutas vermelhas maduras e toques de especiarias.

Sabor Envolvente, bastante suave e muito equilibrado; vinho de corpo com taninos moderadamente pronunciados, retrogosto com persistência longa.

Serviço:

18°C, abrir uma hora antes de consumi-lo e servir em taça em forma "ballon".

Vinhedos:

100% Sangiovese Grosso. 16,54 hectares situados em solo moderadamente arenoso e galestro (mistura de argila com solo mais rochoso), entre 1240 e 360 metros acima do nível do mar onde são selecionadas as melhores uvas para este Brunello di Montalcino.

Área de produção:

Vinhedos DOCG (denominação de origem controlada e garantida) situados em Montalcino.

Formatos: Garrafa de 750 ml

Teor alcoólico: 14%



CIACCI PICCOLOMINI JARAGONA

Rosso di Montalcino DOC



Harmonização:

Perfeito para acompanhar massas saborosas, salames e defumados, queijos de meia cura ou curados e pratos de massa com molhos a base de carne.

Ano de produção:

Safrado. No rótulo é indicado o ano da vindima.

Fermentação alcoólica:

Em aço inox a temperatura controlada.

Fermentação Malolática:

Desenvolvida em barris de carvalho da Eslavônia de por cerca de doze meses.

Características organolépticas:

Cor Vinho de um vermelho rubi intenso.

Perfume Intenso e complexo. Amplamente enfatizado com perfumes de frutas frescas vermelhas em bagos, se completam com suaves notas florais e especiarias.

Sabor Envolvente, bastante suave, estruturado e equilibrado com taninos prazerosamente pronunciados.

Serviço:

18°C, abrir uma hora antes de consumi-lo e servir em taça em forma “tulipa”.

Vinhedos:

100% Sangiovese Grosso. 7,76 hectares situados em solo moderadamente arenoso e galestro (mistura de argila com solo mais rochoso), entre 240 e 360 metros acima do nível do mar produzem este vinho jovem, pronto e perfumado.

Área de produção:

Vinhedos DOC (denominação de origem controlada) situados em Montalcino.

Formatos: Garrafa de 750 ml

Teor alcoólico: 14,5%



CIACCI PICCOLOMINI D'ARAGONA

Ateo Sant'Antimo DOC



Harmonização:

Ideal com carnes assadas, guisados, carnes selvagens, e queijos curados, assim como com massas e risotos.

Ano de produção:

Safrado. No rótulo é indicado o ano da vindima.

Fermentação alcoólica:

Em aço inox a temperatura controlada.

Fermentação Malolática:

Sangiovese envelhecido em barris de carvalho da Eslavônia; Cabernet Sauvignon e o Merlot maturam em barricas francesas e americanas por cerca de dezoito meses.

Características organolépticas:

Cor Vinho de um vermelho rubi intenso.

Perfume Interessante união de perfumes, prevalecendo aromas vegetais e de frutas vermelhas maduras, completados e balanceados por toques de especiarias.

Sabor Estruturado, de corpo, bastante delicado e equilibrado; vinho com grande personalidade e boa persistência final.

Serviço:

18°C, abrir uma hora antes de consumi-lo e servir em taça em forma "ballon".

Vinhedos:

Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot. Vinhedos situados em solo moderadamente arenoso e galestro (mistura de argila com solo mais rochoso), entre 240 e 360 metros acima do nível do mar.

Área de produção:

Vinhedos DOC (denominação de origem controlada) situados em Montalcino.

Formatos: Garrafa de 750 ml

Teor alcoólico: 14%



CIACCI PICCOLOMINI d'ARAGONA

Fabivs Sant'Antimo DOC



Harmonização:

Vinho para ocasiões importantes e pratos de carne particularmente estruturados ou queijos curados. Muito interessante a harmonização com sobremesas a base de chocolate amargo.

Ano de produção:

Safrado. No rótulo é indicado o ano da vindima.

Fermentação alcoólica:

Em aço inox a temperatura controlada.

Fermentação Malolática:

Envelhecido em barricas de carvalho francês e americano por 15 cerca de meses.

Características organolépticas:

Cor Vinho de um vermelho rubi intenso.

Perfume Complexo, intenso e persistente; notas marcantes de amora, ameixa e cereja encontram uma excelente harmonia com as especiarias cedidas pela madeira de carvalho dos pequenos barris utilizados.

Sabor Na boca é envolvente, equilibrado, extremamente suave e persistente. Vinho de grande estrutura e corpo que exprime delicadeza e grande personalidade.

Serviço:

18°C, abrir uma hora antes de consumi-lo e servir em taça em forma “ballon”.

Vinhedos:

100% Syrah. Estas mudas de origem francesa foram implantadas na videira “Del Conte” onde encontraram o melhor terroir e um micro-clima particularmente adequado.

Área de produção:

Vinhedos DOC (denominação de origem controlada) situados em Montalcino.

Formatos: Garrafa de 750 ml

Teor alcoólico: 14,5%



60



CASTELLO DI NEIVE AZIENDA AGRICOLA

A supremacia Piemontesa do Barbaresco

Um dos grandes vinhos Piemonteses, a ser degustado com paixão, é o Barbaresco, vinho de origem muito antiga, do qual Tito Lívio já fazia menção em sua monumental História Romana.

Antigas tradições contam que os Galli (atuais franceses) chegaram à Itália atraídos pela bondade do vinho de "Barbaritium", do qual derivou depois o nome de "Barbariscum" e finalmente "Barbaresco". Segundo diferentes fontes, seu nome teria derivado das hordas bárbaras que dominaram a Itália antes e depois da queda de Roma. Em tempos distantes o Barbaresco era chamado indiferentemente de Nebbiolo ou Barolo, e era vinificado com a adição de uvas Moscatello e Passeretta, que lhes conferiam um sabor adocicado e efervescente. Do Barbaresco como nós conhecemos hoje - vinho tinto aristocrático - tem-se traços já em 1799, quando o general austríaco Melas requisitou o "Nebbiolo di Barbaresco" para festejar dignamente a sua vitória sobre os franceses.

O nome da uva Nebbiolo se deve à nevoa típica das colinas desta região, onde se encontram os vinhedos, é a variedade mais importante do Piemonte, região a noroeste da Itália, aos pés dos Alpes, próximo à França.

Nas cantinas do Castello di Neive, Louis Oudart produziu com uvas nebbiolo um vinho seco, estável e comercial, que com o nome 'Neive' obteve uma medalha de ouro na Exposição de Londres em 1862. Com as mesmas técnicas utilizadas por Oudart para o 'Neive' em 1892 foi produzido no castelo de Barbaresco o primeiro Barbaresco pelo professor Domizio Cavazza, notável enólogo, que orientou a nova técnica de vinificação, e que fundou em 1894 uma cantina social para a produção exclusiva do Barbaresco. Ele próprio, comparando-o aos maiores vinhos franceses, o define como "fino, delicado, generoso".

As zonas típicas de produção são o território das comunas de Barbaresco, Treviso, Neive e uma pequena parte da fração de San Rocco Senodelvio, da comuna de Alba. Os vinhedos localizados nas colinas com orientação solar adequada e em solos predominantemente argilosos e calcários são os que oferecem as melhores condições de cultivo da variedade Nebbiolo.





*... a sabedoria antiga, a história, a tradição mantida,
os resultados de excelência ...*



Neive deve seu nome a uma nobre e importante família romana, "Gens Naevia" ou "Naevii" e tornou-se uma Comuna no final do século XII. Um primeiro castelo, situado no alto da colina, já existia naquela época. Em 1530 o território tornou-se de domínio dos Savóia e sob Carlo Emanuele I foi destinado ao Marquês Vittorio Amedeo Dal Pozzo que recebeu o título de primeiro Conde de Neive.

No início de 1700, o Conde de Castelborgo, o advogado Manfredo Bongioanni, decidiu a construção do novo castelo sobre as fundações preexistentes. A imponente estrutura ocupa a fronteira sudoeste daquilo que era a antiga vila medieval de Neive; um antigo muro de defesa de 1750 liga o castelo e os jardins a Porta Sul da cidade.

Os irmãos Stupino - Anna, Giulio, Italo e Piera - são os atuais proprietários do Castello e de cerca de 60 hectares de terras em Neive. A história da empresa tem início com o pai, Giacomo, que coloca em prática sua experiência e conhecimento na aquisição de terrenos e vinhas em melhores posições. Nas pequenas cantinas da velha casa dos Stupino inicia assim a primeira produção de vinho de grande qualidade.



As cantinas do castelo possuem um tamanho notável, o que já indicava a intenção dos projetistas em obter as melhores possibilidades de uso para a produção e o engarrafamento do vinho.

A cantina a nível superior com altura às vezes de 3,5-4 metros é utilizada para o envelhecimento dos vinhos em barris de cerca de 35 hectolitros em carvalho de Allier e para o estoque dos vinhos prontos para a expedição.

Aqui estão os aparelhos de fermentação e de tratamento dos vinhos, com sistemas automáticos de controle de temperatura.

Nestas cantinas, operou o enólogo e mercador Louis Oudart, sendo o primeiro na área a produzir com uvas nebbiolo um vinho seco, estável e comercial, que com o nome "Neive" obteve uma medalha de ouro na Exposição de Londres em 1862.

Com as mesmas técnicas utilizadas por Oudart para o "Neive" trinta anos mais tarde foi produzido no castelo de Barbaresco o primeiro Barbaresco.





Barbaresco Santo Stefano DOCG



Harmonização: Muito indicado para massas com molhos a base de carne, carnes assadas, assado de porco, cordeiro e cabrito ao forno.

Ano de produção:

Safrado. No rótulo é indicado o ano da vindima.

Fermentação alcoólica:

Em aço inox a temperatura controlada.

Fermentação Malolática:

Em barris de carvalho francês por 24 meses e depois em garrafa por 12 meses.

Características organolépticas:

Cor Vermelho granada brilhante, típico da uva nebbiolo.

Perfume Muito elegante, onde as características varietais se casam em perfeição com fresquíssimas notas balsâmicas (típicas deste particular vinhedo), flores levemente doces (rosa, violeta) que parecem sumir na lembrança de especiarias doces.

Sabor Complexo, o tanino é bem presente mas não agressivo, a acidez refresca ao ponto justo e o álcool doa plenitude sem excessos; na mesma harmonia, estrutura e persistência.

Serviço:

18°C, abrir uma hora antes de consumi-lo e servir em taça em forma “ballon”.

Vinhedos:

100% Nebbiolo. 6,69 hectares situados em solo do tipo Marna calcária, idade das videiras entre 30 e 40 anos.

Área de produção:

Vinhedo Santo Stefano DOCG (denominação de origem controlada e garantida) situado em Neive, Langhe, Piemonte.

Formatos: Garrafa de 750 ml

Teor alcoólico: 14,5%



Dolcetto d'Alba DOC



Harmonização:

Vinho fácil de beber com todos os pratos da refeição. É um vinho versátil que combina bem com os mais variados pratos do dia-a-dia.

Ano de produção:

Safrado. No rótulo é indicado o ano da vindima.

Fermentação alcoólica:

Em aço inox a temperatura controlada.

Fermentação Malolática:

Desenvolvida em aço inox pelos primeiros seis meses, depois em garrafas de 1 a 3 meses.

Características organolépticas:

Cor Vermelho rubi intenso e límpido com reflexos violáceos.

Perfume Muito fresco com aromas de fruta e flores.

Sabor Harmônico ao paladar, leve, redondo e muito fresco.

Serviço:

16°C - 18°C, abrir meia hora antes de consumi-lo e servir em taça em forma "tulipa".

Vinhedos:

100% Dolcetto. 1,81 hectares situados em solo do tipo Marna calcária, idade das videiras entre 20 e 25 anos.

Área de produção:

Vinhedo Dolcetto DOC (denominação de origem controlada) situado em Neive, Langhe, Piemonte.

Formatos: Garrafa de 750 ml

Teor alcoólico: 13%





S O L I G O
ITALIA

Bollicine de alegria

Fazer um bom Prosecco requer profissionalismo e uvas de boa qualidade, cultivadas em solos aptos. Raramente os pequenos produtores conseguem alcançar este resultado pois os investimentos necessários são muito relevantes.

A Cantina Colli del Soligo foi fundada em 1957 para atender as exigências dos pequenos produtores de Prosecco da região homônima que se encontra na metade da "estrada do vinho branco", no Veneto, entre Conegliano e Valdobbiadene no meio de colinas de origem vulcânicas que tem entre 300 e 400 metros acima do nível do mar.

Fortemente desejada pelos viticultores comungados pela paixão pelo Prosecco e pelo terroir. Em poucos anos a Cooperativa cresceu, chegando a 700 sócios todos pequenos produtores da região que ainda trabalham a terra de forma quase artesanal.

A força da união permitiu então fazer investimentos pesados em tecnologia e enologia sem perder a característica artesanal da viticultura.




SOLIGO
PROSECCO EXTRA DRY VSAQ

A Cantina está equipada com modernos maquinários e uma linha de engarrafamento com a qual são produzidas cerca de três milhões de garrafas de Prosecco da melhor qualidade.

Estes resultados são fruto da paixão e do espírito de associação que desde 1957 anima os pequenos produtores associados, o verdadeiro patrimônio da Cooperativa.



Prosecco Soligo VSAQ



Harmonização:

Muito indicado como aperitivo, perfeito como entrada ou acompanhado de pratos a base de peixe.

Ano de produção:

Não é indicado no rótulo o ano da vindima, como previsto em lei.

Características organolépticas:

Cor Amarelo palha claro.

Perlage Espuma abundante, com perlage fino e persistente.

Perfume Bouquet fresco e persistente, com leve toque de leveduras e notas frutadas.

Sabor Cheio, limpo, muito fresco, com agradável nota frutada e moderadamente acídula.

Vinhedos:

100% Prosecco DOC.

Área de produção:

Uvas prosecco DOC selecionadas, provenientes de vinhedos situados em Colli del Soligo entre Conegliano e Valdobbiadene.

Formatos: Garrafa de 750 ml

Teor alcoólico: 11%



Participações e Comércio Ltda.

Alameda Tietê, 43 / cj 14 - Jardins

01417-020 - São Paulo - SP

Tel Fax (11) 3061.2307

e-mail: vendas@arsvivendi.com.br

www.arsvivendi.com.br