



REAL  WINES

COMÉRCIO INTERNACIONAL

CATÁLOGO 2022

REAL WINES

COMÉRCIO INTERNACIONAL

Endereço:

Rua Antonieta Carvalho Petry, 247,
Fazenda Santo Antonio, São José - SC
CEP 88.104-420

Email:

info@realwines.com.br

Telefone:

+55 (48) 2132-4164

realwines.com.br



CAMPANIA FELIX



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO
THE (EC) REGULATION NO. 1308/2013

AGLIANICO CAMPANIA IGP

Vinho fino tinto seco produzido com esta clássica uva do sul da Itália, o Aglianico é a base para vinhos de grande nobreza e tradição como o Taurasi DOCG. Taninos suaves e boa estrutura após 6 meses de afinamento em aço.



COR

RUBI COM REFLEXOS ROXOS

PERFUME

INTENSO, DE FRUTAS FRESCAS

PALADAR

SECO, CORPO MACIO E DELICADO

HARMONIZAÇÃO

PARA TODOS OS CONSUMOS: MASSAS LEVES, CARNES E PRATOS DE ENTRADAS FRIOS;
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 ~ 18 °C

GRADAÇÃO: 12,5°



PIEDIROSSO CAMPI FLEGREI DOP

Uma proposta diferente pra quem busca originalidade. Vinho fino tinto seco de castas autóctones Piedirosso, oriundas de antigas videiras "pé franco" nos "terroirs" vulcânicos dos "Campi Flegrei" em província de Nápoles. Tradição, território e novas tecnologia nesse produto da vinícola Il Quarto Miglio.

COR

RUBI COM REFLEXOS ROXOS

PERFUME

DE FRUTAS VERMELHAS, AMEIXAS E CEREJAS

PALADAR

FRESCO, MINERAL, MÉDIA ESTRUTURA

HARMONIZAÇÃO

MASSAS, PRATOS DE MAR DA CULINÁRIA ITALIANA E NAPOLETANA, SOPAS, COMIDA VEGETARIANA;
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 ~ 18 °C

GRADAÇÃO: 13°

FALANGHINA CAMPI FLEGREI DOP

Vinho branco fino seco, orgulho regional, seleção de longevas videiras "pé franco" da casta autóctone "Falanghina"; seco e pleno, apresenta todas as tipicidades minerais do terroir vulcânico.



COR

AMARELO PALHA INTENSO

PERFUME

DE FRUTAS MADURAS E PÊSSEGO AMARELO

PALADAR

DELICADO, FRESCO, DE CORPO PLENO E HARMÔNICO

HARMONIZAÇÃO

ENTRADAS, PIZZAS, SALADAS, QUEIJOS FRESCOS, CUL. ITALIANA E VEGETARIANA, PEIXES E CRUSTÁCEOS;
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 ~ 12 °C

GRADAÇÃO: 12,5°



GRAGNANO DOP PENISOLA SORRENTINA

Vinho fino tinto seco, espumantizado mediante o método Charmat, produzido com técnicas de viticultura extrema nas íngremes colinas da Península Sorrentina. Um vinho único e insuperável, graças à sua espuma evanescente e ao característico paladar.

COR

VERMELHO RUBI INTENSO E ESCURO

PERFUME

DELICADO, ESPUMOSO, DE VINHO JOVEM

PALADAR

SECO E DE BOA ESTRUTURA, TANINOS MÉDIOS, MUITO PRAZEROSO

HARMONIZAÇÃO

MASSAS COM MOLHOS DE CARNE E RECHEADAS, RISOTOS DE CARNE E PEIXES, EMBUTIDOS E QUEIJOS;
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 ~ 18 °C

GRADAÇÃO: 12°



MACCHIA BIANCA FALANGHINA CAMPI FLEGREI DOP

Um branco de guarda longa, exclusivo, oriundo da seleção da melhor uva Falanghina de terroir vulcânico pé franco; afina oito meses em aço e 18 em garrafas.

COR

AMARELO PALHA INTENSO

PERFUME

DE FRUTA MADURAS, JUNCO MOLHADO E COMPOTA DE FRUTAS

PALADAR

SECO, PLENO, ENVOLVENTE E HARMÔNICO

HARMONIZAÇÃO

PEIXE ASSADO, MARISCOS, CARNES BRANCAS E QUEIJOS;
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 12 ~ 14 °C

GRADAÇÃO: 12,5°



MACCHIA ROSSO AGLIANICO RISERVA IGP

Excelente casta de guarda longa; seleção de uvas de terroir lávico, de colheita tardia; afina seis meses em aço, quinze em carvalho francês e mais oito engarrafado antes de chegar na mesa do wine-lover mais exigente.

COR

RUBI COM TONS GRANADA E ROXOS

PERFUME

CEREJAS MADURAS E FRUTAS DE BOSQUE COM FINAL DE ESPECIARIAS E BAUNILHA

PALADAR

SECO, HARMÔNICO, DE NOTÁVEL ESTRUTURA LEMBRANDO AS NOTAS OLFATIVAS

HARMONIZAÇÃO

CARNES VERMELHAS, ASSADOS, QUEIJOS;
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18 ~ 20 °C

GRADAÇÃO: 14,5°

CAMPANIA IGP “Miglio Bianco”

Jovem e alegre, esse branco de Indicação Geográfica Protegida é produzido com uvas Falanghina e demais castas da região Campânia: versátil, consegue aproveitar plenamente toda ocasião do dia.



COR

AMARELO PALHA LÍMPIDO

PERFUME

AROMAS FLORAIS E FRUTOS AMARELOS

PALADAR

SECO, REFRESCANTE, LEVE E HARMONIOSO

HARMONIZAÇÃO

APERITIVOS, ENTRADAS, TIRA-GOSTOS, PEIXES, CARNE BRANCAS, MASSAS LEVES E VEGETARIANAS;
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 8 ~ 10 °C

GRADAÇÃO: 12°

CAMPANIA IGP “Miglio Rosso”

Tinto de castas regionais típicas do sul da Itália, este “Indicação Geográfica Protegida” da região Campânia é um prazeroso companheiro de todas as suas refeições.



COR

VERMELHO RUBI LÍMPIDO

PERFUME

INTENSO, DE FRUTAS VERMELHAS MADURAS

PALADAR

SECO, MACIO E DE CORPO DELICADO

HARMONIZAÇÃO

APERITIVOS, ENTRADAS, TIRA-GOSTOS, CARNES, MASSAS E CULINÁRIA ITALIANA;
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 14 ~ 16 °C

GRADAÇÃO: 13°



FALANGHINA BENEVENTANA IGP

Casta de uva branca presente desde antiguidade nas regiões do centro-sul da Itália, disseminada pelos Gregos antes da era romana. Esse IGT da província de Benevento é ideal em todo momento descontraído e para acompanhar com estilo as refeições do dia a dia.

COR

AMARELO COM REFLEXOS ESVERDEADOS

PERFUME

INTENSOS E PERSISTENTES DE DELICADAS FLORES BRANCAS

PALADAR

REFRESCANTE E EQUILIBRADO

HARMONIZAÇÃO

IDEAL PARA APERITIVOS, ENTRADAS, TIRA-GOSTOS, FRUTOS DO MAR, VEGETAIS E QUEIJOS FRESCOS;
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 ~ 12 °C

GRADAÇÃO: 12°



CANTINA
LA MARCA

AGLIANICO BENEVENTANO CORTEREGIA IGP

Vinho fino tinto seco, clássica uva do sul da Itália, o Aglianico é a base para vinhos de grande nobreza e tradição como o Taurasi DOCG. Taninos suaves, redondo e estruturado.



COR

RUBI INTENSO

PERFUME

FRUTAS VERMELHAS E FLORES

PALADAR

PLENO, TANINOS SUAVES, NOTAS FRUTADAS

HARMONIZAÇÃO

SOPAS, MASSAS, CARNES, CHURRASCOS E QUEIJOS BRANCOS;

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 ~ 18 °C

GRADAÇÃO: 12,5°

GRECO DI TUFO DOCG

Vinho branco fino seco produzido com ao menos 90% de uvas Greco, casta típica da região, cuja história remonta aos tempos da cidade de Pompeia, cultivada nas colinas próximas da província de Avelino.



COR

AMARELO PALHA INTENSO

PERFUME

DE PÊSSEGO E AMÊNDOAS AMARGAS

PALADAR

SECO E BALANCEADO

HARMONIZAÇÃO

PEIXES E CARNES DE AVES, ENTRADAS E APERITIVOS, PRATOS PRINCIPAIS BASEADOS EM MOLHOS;
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 08 ~ 10 °C

GRADAÇÃO: 13°



CANTINE
LA MARCA

CAMPANIA ROSSO IGP HELLENO



O Aglianico é uma casta de grande potencial. Este nova abra prima da vinícola La Marca nasce selecionando as melhores uvas destinadas à produção da DOCG Taurasi, deixadas a amadurecer em colheita levemente tardia: após vinificação aprimorada segue afinação na mesma madeira do Taurasi.

COR

VERMELHO RUBI INTENSO

PERFUME

FRUTADO DE FRUTAS VERMELHAS E FLORAL

PALADAR

TANINO MACIO, ÁLCOOL EQUILIBRADO, FRUTAS VERMELHAS, CEREJA PRETA E ALÇAÇUZ

HARMONIZAÇÃO

CARNES VERMELHAS, CAÇAS, PRATOS SABOROSOS, TÍPICOS DA COZINHA CAMPONESA E ITALIANA
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 ~ 18 °C

GRADAÇÃO: 14,5°



BELLAVITA
AWARDS
2021



CANTINE
LA MARCA



TAURASI DOCG TERRE DEL PRINCIPATO

Vinho fino tinto seco, considerado o rei dos vinhos do sul da Itália. Produzido com 100% de uvas Aglianico que seguem um longo e complexo percurso de vinificação e afinamento para transformar-se nesse particular vinho.

COR

RUBI INTENSO COM REFLEXOS LARANJADOS

PERFUME

FRUTAS VERMELHAS, NOTAS FLORAIS DE ROSAS E VIOLETAS, CACAU E PIMENTA DO REINO

PALADAR

TANINOS ENVOLVENTES E QUENTES, COMPLEXO E INTENSO

HARMONIZAÇÃO

CARNES, ASSADOS, MASSAS E COMIDAS TRADICIONAIS ITALIANAS;

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 15 ~ 18 °C

GRADAÇÃO: 14,5°



CANTINE
LA MARCA

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO DOP

A lenda conta que as vinhas do Vesúvio foram criadas a partir das lágrimas de Cristo, em um cenário surpreendente, aos pés de um dos maiores vulcões ativos da Europa. As melhores variedades autóctones da região, Piediroso e Aglianico, deram vida ao nosso Lacryma Christi para renovar a lenda no seu dia-dia!



COR

VERMELHO RUBI

PERFUME

NOTAS EVIDENTES DE FRUTAS VERMELHAS E DE BOSQUE, RECÉM COLHIDAS

PALADAR

FRESCOR E SUAVIDADE COM NOTAS EVIDENTES DE FRUTAS FRESCAS, TANINOS DOCES

HARMONIZAÇÃO

COMBINA PERFEITAMENTE COM PRATOS DE CARNE, INCLUSIVE GRELHADOS, E COM MASSAS.

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 ~ 18 °C

GRADAÇÃO: 12,5°



CANTINE
LA MARCA



CAMPANIA FELIX



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO
THE (EC) REGULATION NO. 1308/2013

PRIMITIVO IGP

"Primitivo" é uma característica do vinho produzido de uvas de maturação precoce. Oriundo da região Puglia, no sul da Itália, é um vinho tinto de intensidade, aromas exuberantes de frutas e estrutura envolvente; após a fermentação malolática, afina seis meses em tanque de aço.



COR

VERMELHO RUBI PROFUNDO, COM REFLEXOS CARMESIM

PERFUME

RICO DE FRUTA MADURA, CEREJAS E AMEIXAS, COM NOTAS DE CAFÉ E PIMENTA PRETA

PALADAR

VINHO ENCORPADO, SUAVE E BALANCEADO, COM UM SABOR AGRADÁVEL E PERSISTENTE

HARMONIZAÇÃO

MASSAS, LASANHAS, NHOQUES AO RAGÚ, CARNES E ASSADOS;

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 ~ 18 °C

GRADAÇÃO: 14°



CANTINE
LA MARCA

PINOT GRIGIO “PUNTA IN ALTO”

De castas Pinot Grigio, cultivadas no peculiar clima do Mediterrâneo da região de Marsala, que alterna verões quentes e secos e invernos amenos. O resultado, de alta qualidade, valeu o prêmio BTI 2020 nos EUA como melhor preço/qualidade.



COR

DOURADA PÁLIDA

PERFUME

LEVE E ARÔMATICO PERFUME DE FRUTAS, PÊSSEGO E PERAS

PALADAR

SECO, REFRESCANTE E DE BOA ACIDEZ

HARMONIZAÇÃO

PERFEITO COM FRUTOS DO MAR, MASSAS LEVES E RECHEADAS, ALÉM DE PRATOS VEGETARIANOS;
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 8 ~ 10 °C

GRADAÇÃO: 12,5°



BTI 2020
88 PTS
BEST BUY

SHIRAZ “PUNTA IN ALTO”

Este autêntico Terre Siciliane IGP (Indicação Geográfica Protegida) de uvas 100% Syrah expressa o potencial da casta, que se diferencia pelo grande diferencial do clima e do território siciliano. Afina brevemente em madeira e aço.



COR

ROXA MÉDIA

PERFUME

FRUTADO DE FRUTAS VERMELHAS E FLORAL

PALADAR

CEREJAS E AMEIXAS DE SELVA, COMPLETADO POR UM DOCE BUQUÊ DE AMORA MADURA

HARMONIZAÇÃO

GRELHADOS OU ASSADOS, CARNES VERMELHAS, QUEIJOS MATURADOS E SOBREMESAS DE CHOCOLATE.
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 ~ 18 °C

GRADAÇÃO: 13°



CABERNET SAUVIGNON “PUNTA IN ALTO”

“Punta in Alto”, em língua italiana, significa “ousar, apostar em objetivos ambiciosos”. Um nome perfeito para nosso vinho, produzidos com uvas selecionadas, cultivadas na região de Marsala, Sicília, terra de milenar tradição vinícola.

COR

RUBI INTENSO

PERFUME

FRUTAS VERMELHAS, AMEIXAS E AMORAS

PALADAR

ESTRUTURADO, LEVEMENTE AMADEIRADO COM NOTAS DE ESPECIARIAS E PIMENTA DO REINO

HARMONIZAÇÃO

PERFEITO COM CARNES, QUEIJOS LEVES E MATURADOS, COGUMELOS E TODO TIPO DE MASSA;
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 ~ 18 °C

GRADAÇÃO: 13,5°

ROCENO GRILLO

Vinho fino, elegante, de cor peculiar e aromas frescos. A uva, depois de colhida à mão, é rapidamente levada à adega, prensada de forma leve e imediatamente refrigerada a 16°; envelhecimento em aço por 18 meses.



COR

AMARELO INTENSO

PERFUME

DE MELÃO, PÊSSEGO BRANCO

PALADAR

ELEGANTE E PERSISTENTE

HARMONIZAÇÃO

PERFEITOS PARA MASSAS, CULINÁRIA MEDITERRÂNEA, PEIXES

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 08 ~ 10 °C

GRADAÇÃO: 12,5°



MUNDUS
VINI
2020



CATHAY
PACIFIC
2019



MUNDUS
VINI
2019



5 STAR WINES
2019

ROCENO NERELLO MASCALESE ROSÉ

De colheita manual e prensagem macia de uvas selecionadas, após vinificação aprimorada em temperatura controlada nasce um vinho surpreendente, versão rosé da casta siciliana de uvas tintas "Nerello Mascalese".



COR

ROSADO, CRISTALINO CLARO

PERFUME

ELEGANTE E PRAZEROSO AO NARIZ, COMPLEXO E EQUILIBRADO

PALADAR

DE FRUTAS VERMELHAS E ESPECIARIAS NA ENTRADA, SEGUIDOS POR NOTAS HERBÁCEAS

HARMONIZAÇÃO

PERFEITOS COM ENTRADAS, APERTIVOS, CARNES E PEIXES

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 ~ 12 °C

GRADAÇÃO: 12°



SAKURA
AWARDS
2020

ROCENO NERO D'AVOLA

Vinho super premiado, de casta 100% Nero D'Avola, autóctone siciliano, após colheita manual realizada de manhã cedo e de tarde é envelhecido dois anos em aço, antes de ser comercializado pelo mundo inteiro.



COR

RUBI PROFUNDO INTENSO

PERFUME

DE FRUTAS MADURAS E VERMELHAS

PALADAR

DE ESTRUTURA DEFINIDA POR SEUS TANINOS NATURAIS E SUA SUAVIDADE

HARMONIZAÇÃO

PERFEITO COM QUEIJOS MATURADOS, CARNES ASSADAS E NA BRASA E COGUMELOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 ~ 18 °C

GRADAÇÃO: 13,5°



MUNDUS
VINI
2019



CATHAY
PACIFIC
2019

ROCENO NERELLO MASCALESE

O Nerello Mascalese é uma uva autóctone da ilha da Sicília. Cultivada nas encostas do vulcão Etna, essa casta determina a DOC conhecida pelo mesmo nome. Junto com o Nero D'Avola, é digno representante dos tintos da região.



COR

VERMELHO RUBI

PERFUME

FRESCO, COM NOTAS DE AMEIXA, ROSA E VIOLETA

PALADAR

VIVO E REQUINTADO, NOTAS FRUTADAS, PERSISTENTE, TANINOS ELEGANTES E MINERALIDADE

HARMONIZAÇÃO

MASSAS, PRATOS PRINCIPAIS COMO LINGUIÇA, CARNE VERMELHA, CARNES GRELHADAS E QUEIJOS
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 15 ~ 18 °C

GRADAÇÃO: 13°



DECANTER
2021

ROCENO FRAPPATO



A uva Frappato origina, em “blend” com a mais conhecida Nero D’Avola, a única DOCG da Sicília: o Cerasuolo de Vitoria. Nesse Frappato “in purezza”, a casta expressa suas tipicidades: frescor e leveza. Prazeroso gera logo uma conexão de longo prazo, apaixonante.

COR

VERMELHO COM REFLEXOS ROXOS

PERFUME

AROMA INTENSO DE FRUTAS VERMELHAS, COM NOTAS FLORAIS

PALADAR

ESTRUTURA MÉDIA E BALANCEADA

HARMONIZAÇÃO

VINHO VERSÁTIL, COMBINA DESDE ANTEPASTOS A PRATOS DE PEIXE E CARNES
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 15 ~ 18 °C

GRADAÇÃO: 13°

EUGHENÈS ZIBIBBO

Super-premiado mundo afora, o Zibibbo Eughenes traduz plenamente as características dessa casta autóctone, onde selecionadas uvas de grande aromaticidade, permitem a produção desse branco seco de corpo estruturado e aromas plenos.



COR

AMARELO PALHA COM REFLEXOS ESVERDEADOS

PERFUME

FRESCO, INTENSO COM NOTAS DE FRUTA BRANCA

PALADAR

MACIO, PLENO, DE LONGA PERSISTÊNCIA AROMÁTICA

HARMONIZAÇÃO

PERFEITO COM CRUDITÉS DE MARISCO E OUTROS DISTINTOS PRATOS DE PEIXE DA TRADIÇÃO SICILIANA
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 08 ~ 10 °C

GRADAÇÃO: 12,5°



MUNDUS
VINI
2020



CATHAY
PACIFIC
2019



MUNDUS
VINI
2019



PRAMAGGIORE
Medaglia
ORO
2020



PRAMAGGIORE
D'oro di
Silverio
2019



EUGHENÈS NERO D'AVOLA

Produzido por uvas Nero D'Avola oriundas de selecionados terroirs ricos de minerais. Nessa região, o clima quente e seco do verão permite a maturação completa da uva, cuja colheita é manual. Um produto que combina complexidade, intensidade e frescor. Envelhecido por 3 anos em madeira e garrafas.

COR

VERMELHO RUBI INTENSO

PERFUME

FRUTADOS COM TÍPICO AROMA DE CEREJAS

PALADAR

DE ELEGANTE ESTRUTURA, ELEVADA ACIDEZ E EXCELENTE EQUILÍBRIO

HARMONIZAÇÃO

PERFEITOS COM CARNES, ENSOPADOS DE CARNE E FRANGO

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 ~ 18 °C

GRADAÇÃO: 13,5°



EUGHENÈS SYRAH NERO D'AVOLA



O prazer de degustar um Syrah produzido na Sicília, onde o clima do verão permite perfeita maturação da uva que é colhida manualmente; expressa a perfeita conjugação das castas, onde o frescor do Nero D'Avola completa o blend com elegância. Envelhecido por 6 meses em madeira.

COR

VERMELHO RUBI INTENSO COM TONS GRANADA

PERFUME

DE FRUTAS MADURAS, AMORAS, PIMENTA E ALÇAÇUZ

PALADAR

SÓLIDO, HARMONIOSO, DE CORPO INTENSO

HARMONIZAÇÃO

PERFEITOS COM TODO TIPO DE CARNES, COGUMELOS E MASSAS

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 ~ 18 °C

GRADAÇÃO: 14,5°



MUNDUS
VINI
2020



CATHAY
PACIFIC
2019

GRILLANTE ESPUMANTE BIO

Classe, excelência e inovação para este espumante biológico de uvas Grillo selecionadas, assinado pelo renomado wine-maker Roberto Cipresso.



COR

AMARELO COM REFLEXOS ESVERDEADOS

PERFUME

DE MAÇÃ VERDE, FRUTAS BRANCAS E TROPICAIS

PALADAR

SABOROSO, COMBINA FRESCOR E MINERALIDADE, IDEAL PARA CLIMAS QUENTES

HARMONIZAÇÃO

DESDE ENTRADAS E APERITIVOS AOS MAIS REQUINTADOS PRATOS DA CULINÁRIA ITALIANA.
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 8 ~ 10 °C

GRADAÇÃO: 12°



INTL.
ORGANIC
WINE
AWARD



93 PT
WINE
SYSTEM
ORGANIC

IGT TOSCANO ROSSO “PEPOSO”



Vinho fino tinto seco que expressa plenamente a tradição dos nobres vinhos da Toscana. Seleccionadas uvas Sangiovese, Cabernet e Merlot, cultivadas nas colinas de Montecucco, onde a vinícola utiliza métodos ecológicos e absoluto respeito ao terroir. Produzido visando garantir a extração delicada de taninos.

COR

VERMELHO RUBI

PERFUME

ALEGRE, FLORAL, COM NOTAS EVIDENTES DE VIOLETAS

PALADAR

FRUTADO, FRESCOR E MINERALIDADE SURPREENDENTE, SABOROSO E CONVIDATIVO

HARMONIZAÇÃO

QUEIJOS E SALAMES MATURADOS, MASSAS RECHEADAS, MASSAS, ASSADOS, COGUMELOS

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 ~ 18 °C

GRADAÇÃO: 13°



PODERE
MONTALE
nella terra del vino



VIGNAIOLI MONTE AMIATA IGT TOSCANA

Um produto que expressa plenamente a característica da zona de produção: as encostas colinosas do monte Amiata, antigo vulcão. Blend de autóctones onde predomina a Sangiovese, é vinificado mediante malolática em tanques de aço inoxidável projetados especificamente para extração delicada de taninos e cor.

COR

VERMELHO RUBI INTENSO

PERFUME

NOTAS DE FRUTAS SECAS, AMEIXA SECA

PALADAR

FRESCO COM BOM SABOR, AGRADÁVEL E FÁCIL DE BEBER, TEM TANINOS DELICADOS E MACIOS

HARMONIZAÇÃO

VERSÁTIL, MASSAS, LASANHAS, RISOTOS, CARNES BRANCAS E VERMELHAS, PRATOS REGIONAIS

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 ~ 18 °C

GRADAÇÃO: 13°



PODERE
MONTALE

nella terra del vino



PECORINO “TERRE DI CHIETI” IGP AMARTI

Vinho fino branco seco, produzido com uvas da casta Pecorino, típica do centro-sul da Itália. Durante um bom tempo considerada extinta, é muito amada pelo povo da região Abruzzo que a considera uma das peculiaridades da terra.

COR

AMARELO PALHA

PERFUME

CONSISTENTE, INTENSO, DE FRUTAS

PALADAR

SECO, DE BOA ACIDEZ, PERSISTENTE, EQUILIBRADO E HARMÔNICO

HARMONIZAÇÃO

ENTRADAS, APERITIVOS, PEIXES EM GERAL, CARNES BRANCAS, QUEIJOS;
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 ~ 12 °C

GRADAÇÃO: 13°



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP AMARTI

Vinho fino tinto seco, produzido com uvas selecionadas de Montepulciano da província de Chieti. De grande tradição, é considerado o rei dos vinhos da região de Abruzzo, segue um rigoroso processo de vinificação malolática e seis meses de afinamento.

COR

VERMELHO INTENSO

PERFUME

CHEIO, INTENSO E DE LONGA PERSISTÊNCIA

PALADAR

INTENSO E HARMÔNICO

HARMONIZAÇÃO

ÓTIMO COM CARNES VERMELHAS, ESPECIALMENTE SE GRELHADAS, E QUEIJOS
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18 ~ 20 °C

GRADAÇÃO: 14°

CERASUOLO D'ABRUZZO DOP AMARTI

Vinho fino tinto seco, produzido com uvas Montepulciano: a característica cor rosada se obtém limitando a poucas horas o contato das cascas da uva no mosto e evitando a fermentação das cascas. Produto peculiar da região Abruzzo.



COR

VERMELHO CEREJA CLARO

PERFUME

DE MORANGO, ROMÃ E CEREJA

PALADAR

FRESCO, MACIO E ENVOLVENTE

HARMONIZAÇÃO

APERITIVOS, TIRA-GOSTOS, ENTRADAS, IDEAL COM PRATOS DO MAR FRITOS
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 8 ~ 10 °C

GRADAÇÃO: 13,5°

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP CASTANNOVE

Vinho fino tinto seco, produzido com uvas Montepulciano: Vinho de grande tradição, considerado o rei dos vinhos da região Abruzzo, segue processo de maturação em tanques de aço e de quatro meses de afinamento.



COR

VERMELHO RUBI INTENSO

PERFUME

INTENSO DE FRUTAS VERMELHAS, AMEIXA E CEREJA

PALADAR

SECO, ENCORPADO, TANINOS FINOS QUE OFERECEM UM FINAL LONGO E AGRADÁVEL

HARMONIZAÇÃO

SE HARMONIZA COM GRANDE VARIEDADE DE ALIMENTOS, EM GERAL CARNES, QUEIJOS E VERDURAS
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 12 ~ 18 °C

GRADAÇÃO: 13°



TREBBIANO D'ABRUZZO DOP CASTANNOVE

Vinho branco, produzido a partir da casta Trebbiano d'Abruzzo, é um generoso representante dos brancos do centro da Itália, perfumado e persistente, muito agradável e perfeito para combinações com a culinária mais exigente.

COR

AMARELO PALHA

PERFUME

DELICADO, COM NOTAS DE MAÇÃ E FRUTAS SECAS

PALADAR

SECO, ELEGANTE, FRESCO E HARMÔNICO

HARMONIZAÇÃO

ENTRADAS E APERITIVOS DE MAR, CASA BEM COM PRATOS A BASE DE OVOS, PEIXES E CARNES BRANCAS;
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 ~ 12 °C

GRADAÇÃO: 12,5°

TERRE DI CHIETI IGP CHARDONNAY

Um vinho leve e harmonioso, onde perfumes de frutas e flores se equilibram, de média estrutura. Uma casta internacional em versão descomplicada, pronto para ser tomado em todas as ocasiões.



COR

AMARELO PALHA

PERFUME

INTENSO COM NOTAS FLORAIS E DE FRUTAS

PALADAR

HARMÔNICO, PERSISTENTE, DE MÉDIO CORPO COM FINAL PRAZEROSO

HARMONIZAÇÃO

COMBINA BEM COM SABORES DELICADOS, CARNES BRANCAS, CARANGUEJOS, SALMÃO, FRUTOS DO MAR
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 ~ 12 °C

GRADAÇÃO: 12,5°

EMILIA IGP PINOT GRIGIO

Mais um internacional onde a presença de frutas é indicação típica da origem no centro-sul da Itália, onde o clima mais quente deixa essa casta com características peculiares.



COR

AMARELO PALHA COM REFLEXOS VERDES.

PERFUME

MIX DE FRUTAS: LIMÃO, MAÇÃ AMARELA E PÊSSEGO

PALADAR

ELEGANTE DE MÉDIA ACIDEZ.

HARMONIZAÇÃO

HARMONIZA MUITO BEM COM PEIXES CRUS, VERDURAS FRESCAS, FRUTOS DO MAR, PORCO E QUEIJO PARMESÃO
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 ~ 12 °C

GRADAÇÃO: 12,5°

TERRE DI CHIETI IGP ROSATO

Um vinho rosé fresco e convidativo, de castas regionais do Abruzzo, onde a experiente vinificação permitiu o correto equilíbrio entre maciez e estrutura.



COR

ROSADO INTENSO COM TONS DE MORANGO

PERFUME

FRUTAS DE BOSQUE, MORANGO, ROMÃ E FRAMBOESA; FLORES E SENSações TROPICAIS

PALADAR

FRESCO, EQUILIBRADO E SEDUTOR, COM BOA ACIDEZ

HARMONIZAÇÃO

IDEAL COMO APERITIVO, COM PEIXES CRUS, FRITURAS DE MAR, OURIÇOS DO MAR, CARNES BRANCAS

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 08 ~ 10 °C

GRADAÇÃO: 12,5°



MORELLINO DI SCANSANO DOCG

Na costa mediterrânea da Toscana, desde os antigos Etruscos se produzem vinhos excelente, graças a condições climáticas peculiares. Essa DOCG, de Sangiovese (85%), Cabernet e Merlot, produzida pela San Felo, é uma digna representante da enologia Toscana ao par dos “gigantes” Brunello e Nobile.

COR

RUBI ACESO

PERFUME

INTENSO E ELEGANTE DE FRUTAS VERMELHAS

PALADAR

MACIO, GRAÇAS AO PROCESSO MALOLÁTICO, PORÉM INTENSO E REDONDO

HARMONIZAÇÃO

CARNES BOVINAS E CAÇAS, ASSADOS, RAGUS, QUEIJOS MATURADOS, MOLHO DE FUNGHI E TRUFAS;
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18 ~ 20 °C

GRADAÇÃO: 13°



SANFELO

CHIANTI DOCG



De uva Sangiovese e Merlot(10%), cultivadas nas videira de Vinci e nas redondezas de Empoli, sítios próximos à Florença, a Fattoria Bini, forte de décadas de tradição enológica, alia sabedoria produtiva e seleção de matéria prima para dar vida a esse jovem e prazeroso vinho.

COR

RUBI ACESO

PERFUME

DE CEREJAS, PARTICULARMENTE ESPECIADO COM PRESENÇA DE PIMENTA DO REINO FRESCA

PALADAR

DE TANINOS MACIOS GRAÇAS AO PROCESSO MALOLÁTICO

HARMONIZAÇÃO

ANTEPASTOS, EMBUTIDOS E QUEIJOS, CARNES, MASSAS COM MOLHOS DE CARNE BOVINA E SUÍNA;
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 ~ 18 °C

GRADAÇÃO: 13°

ALBICANTE TOSCANA IGT

Um blend de Trebbiano Toscano, Chardonney e Grechetto, de videiras da Comuna de Vinci, em Florença, vinificados separadamente cada casta em plena maturação.



COR

AMARELO PALHA

PERFUME

DE FRUTA MADURA

PALADAR

MACIO, EQUILIBRADO E DE BOM FRESCOR

HARMONIZAÇÃO

COMBINA PERFEITAMENTE COM PRATOS DE CARNE E COM MASSAS COM LEGUME OU PEIXE;
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 10 ~ 12 °C

GRADAÇÃO: 12,5°



CHIANTI RISERVA DOCG

Uma obra-prima, oriunda da seleção atenta de uvas Sangiovese, vinificadas um ano em tanque de cimento com micro-oxigenação e Merlot (30%), afinadas em barriques de carvalho francês. A assemblagem afina por mais um ano em tanque de cimento. Grande potencial de guarda e satisfação garantida!

COR

VERMELHO RUBI

PERFUME

CONFEITURAS DE AMORAS MADURAS

PALADAR

EXCELENTE ESTRUTURA TÂNICA, COM TANINOS DOCES E MACIOS

HARMONIZAÇÃO

COMBINA PERFEITAMENTE COM ASSADOS, ANTEPASTOS, EMBUTIDOS E QUEIJOS;
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 16 ~ 18 °C

GRADAÇÃO: 13°



MAREMMA TOSCANA DOC “L’AUREO”

Um produto da alta escola enológica da Toscana, de uvas Syrah(80%) e Alicante, após vinificação aprimorada, envelhece em pequenos tonéis por 18 meses, entregando aromas e maciez e enaltecendo as características da casta e do terroir Maremma DOC.

COR

RUBI COM REFLEXOS ROXOS

PERFUME

FRUTADOS PERSISTENTES COM FRUTOS DE BOSQUE E PIMENTA DO REINO, LEVE TOSTADURA

PALADAR

BEM ESTRUTURADO E CORPOSO, PERMANECEM OS AROMAS OLFATIVOS

HARMONIZAÇÃO

SALAMES E QUEIJOS MATURADOS, CARNES GRELHADAS E COZIDAS, MASSAS COM MOLHOS DE CARNE, LASANHAS;
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18 ~ 20 °C

GRADAÇÃO: 13,5°





CHIANTI CLASSICO DOCG “COSIMO BOJOLA”

Vinificado em ânforas de terracota, onde as uvas Sangiovese, após fermentação alcoólica e malolática, descansam por quase um ano, “sur lie”. Depois de engarrafadas, afinam três meses antes da comercialização.

COR
RUBI

PERFUME

INTENSO E FLORAL, DE RIBES, FRAMBOESAS E AMORAS, NOTAS DE LOUROS E FINAL BALSÂMICO

PALADAR

PRAZEROSO, TANINOS MODERADOS E BOA ACIDEZ E MINERALIDADE CARACTERÍSTICA DA ÂNFORA

HARMONIZAÇÃO

MOLHOS A BASE DE CAÇAS, QUEIJOS FRESCOS, PEIXES, CULINÁRIA JAPONESA;
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 18 ~ 20 °C

GRADAÇÃO: 14°





TOSCANA IGT “RUGIADA”

Um branco das colinas do Chianti, de castas Chardonney e Malvasia em partes iguais; muito particular pois efetua a fermentação malolática em tonéis onde, após completar o processo, afina por quatro meses, ganhando boa estrutura.

COR

AMARELO PALHA BRILHANTE

PERFUME

COMPLEXOS, DE FRUTAS EXÓTICAS; DE ACÍCIAS E CARVALHOS DEVIDO AO ENVELHECIMENTO

PALADAR

ESTRUTURADO, EQUILIBRADO, APRESENTA FRUTOS TROPICAIS E UM FINAL DE AVELÃ TOSTADAS

HARMONIZAÇÃO

ANTEPASTO E PRATOS DE PEIXES, EMBUTIDOS E QUEIJOS FRESCOS OU DE MÉDIA MATURAÇÃO;
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 12 ~ 14 °C

GRADAÇÃO: 14,5°



PROSECCO DOC EXTRA DRY

Refermentação em autoclave de aço com o método "Charmat / Martinotti" de no mínimo 90 dias. Utiliza a tecnologia de decantação estática e fermentação em uma temperatura controlada.



COR

AMARELO

PERFUME

FRUTA MADURA, MAÇÃ E PÊRA, COM NOTAS DE FLORES DE JASMIM

PALADAR

AROMAS REFRESCANTES DE FRUTAS, LONGO E EQUILIBRADO

HARMONIZAÇÃO

SUA VERSATILIDADE VAI DO DOCE AO SALGADO, IDEAL COMO APERITIVO;
TEMPERATURA DE SERVIÇO: 06 °C

GRADAÇÃO: 11°



leRughe

MOSCATO SPUMANTE

Este é o nosso Moscato espumante doce premium. A refermentação é feita em tanques de aço através do método "Charmat / Martinotti" de no mínimo 90 dias. Utiliza a tecnologia de decantação estática e fermentação em uma temperatura controlada.

COR

AMARELO

PERFUME

FRESCO, COM NOTAS TÍPICAS DE FLORES BRANCAS

PALADAR

ELEGANTE E PERSISTENTE, EXIBE O AROMA TÍPICO DE FRUTAS CÍTRICAS

HARMONIZAÇÃO

PRATOS DOCES, SOBREMESAS, BOLOS, TIRAMISÚ;

TEMPERATURA DE SERVIÇO: 04 °C

GRADAÇÃO: 6,5°



LeRughe

REAL  WINES