

# clube do vinho

*Grand Cru*®



## A vida merece um brinde

Anualmente, nas colinas de Bibano da província italiana de Treviso, o festival dos poetas agita a região onde se localizam os vinhedos da Bottega Gold. Para homenagear o festival, a Bottega criou uma linha de “vinhos dos poetas” – *Vino dei Poeti* –, que evoca a alegria dos que brindam a vida diariamente.

Dirigida pessoalmente por Sandro Bottega, essa vinícola, nascida em 1920 e que acumula a experiência de três gerações com vinho, grappa e licores, oferece uma série de garrafas artesanais, desenhadas pelo próprio Sandro Bottega e feitas por mestres artesãos locais.

O Clube deste mês traz para os assinantes o **Bottega Il Vino Dei Poeti Prosecco Brut**, que chega no paladar cremoso, como uma mousse de maçã verde, e logo traz acidez e notas de limão. De coloração amarelo palha com reflexos esverdeados, tem tanino leve, acidez e persistência acentuadas. Esse prosecco é produzido pelo método charmat, mais recente que o método tradicional.

Em terras brasileiras, nada como os vinhos da Cave Geisse para inspirar novos brindes, hoje a vinícola que produz os espumantes mais respeitados do país. Muitos críticos dizem que o primeiro vinho brasileiro a ser pontuado por Robert Parker será um dos espumantes produzidos pela Cave Geisse. Como disse a Master of Wine Jancis Robinson, a Cave Geisse será uma das grandes vinícolas do Novo Mundo.

Escolhemos dois espumantes dessa prestigiada vinícola para esta edição do Clube. O **Victoria Geisse Extra Brut Vintage** é um espumante extremamente refrescante, com aromas de pera, maçã verde e notas de flores. Com boa estrutura, é cremoso, elegante e equilibrado, além de gastronômico. O segundo exemplar é o **Victoria Geisse Extra Brut Vintage Rosé**, um espumante com aromas de frutas vermelhas e especiarias, bom volume em boca, persistência acentuada e acidez refrescante.

Os espumantes da Cave Geisse são produzidos pelo método champenoise, mais conhecido como método tradicional. Os proseccos da Bottega Gold, pelo método charmat, bem mais recente. Nos dois métodos, as borbulhas se devem a uma segunda fermentação que, no caso do champenoise, é feita em garrafa, e no charmat, em um grande tanque de inox. Essas diferenças se refletem no tempo de produção do espumante – alguns meses, no método tradicional, e dias, no charmat – e, conseqüentemente, nos aromas e sabores da bebida. O método tradicional faz com que os aromas sejam mais pronunciados, e os sabores, mais marcantes. Já o charmat tende a produzir espumantes mais leves, florais, cítricos etc. Os dois métodos produzem ótimos exemplares, como você poderá conferir.

Esperamos que apreciem os vinhos e as sugestões de harmonização das fichas em anexo.

**Fernando A. F. Rodrigues**



R\$ 135,00

## Espumante Bottega Il Vino Dei Poeti Prosecco Brut

País.....	Itália
Uva .....	Glera
Composição .....	100% Glera
Região.....	Vêneto
Sub-região .....	Treviso
Potencial de guarda.....	Vinho para beber jovem
Envelhecimento .....	Em tanque de aço inox
Gradação alcoólica .....	11%
Temperatura de consumo .....	6°C a 8°C

*Harmonização: risoto de camarão, mexilhões e massa fresca ao molho bechamel.*



R\$ 80,00

## Espumante Victoria Geisse Extra Brut Vintage

País .....	Brasil
Uva .....	Corte
Composição .....	75% Chardonnay e 25% Pinot Noir
Região .....	Serra Gaúcha
Sub-região.....	Pinto Bandeira
Potencial de guarda.....	Pronto para beber
Envelhecimento .....	12 meses
Gradação alcoólica .....	13%
Temperatura de consumo .....	8°C a 10°C

*Harmonização: frutos do mar como camarões, lagosta e lulas.*



R\$ 80,00

## Espumante Victoria Geisse Extra Brut Vintage Rosé

País.....	Brasil
Uva .....	Pinot Noir
Composição .....	100% Pinot Noir
Região.....	Serra Gaúcha
Sub-região.....	Pinto Bandeira
Potencial de guarda.....	Vinho de guarda
Gradação alcoólica .....	12%
Temperatura de consumo .....	6°C a 8°C

*Harmonização: tortas, quiches e massas com molho leve.*