



Novidades italianas no portfolio da Grand Cru

Este ano receberemos muitas novidades no nosso portfólio. É claro que vamos apresentá-las a vocês. Para começar, neste mês de fevereiro temos três italianos de duas vinícolas muito interessantes.

A primeira é a **Brancaia**.

Tradicional parceira da Grand Cru, esta vinícola desenvolveu um Chianti Classico sob medida para o mercado brasileiro. A história da Brancaia é de uma superação incrível. Era 1981 quando o casal suíço Brigitte e Bruno Widmer comprou a vinícola Brancaia, na região de Chianti Classico, em meio à Toscana. Apenas dois anos depois, a Casa Brancaia foi classificada em primeiro lugar em uma degustação de Chianti Classico. Desde então, estabeleceu-se rapidamente em nível internacional. Os próximos passos seriam expandir as regiões de cultivo da Casa Brancaia. Em 1989, foi adquirido mais um vinhedo em Chianti e, em 1998, chegou até Maremma, a apenas 10 quilômetros do mar. Desde então, coleciona prêmios em toda a sua linha, inclusive entre os maiores supertoscanos italianos.

A pedido da Grand Cru, a vinícola desenvolveu o **Brancaia Chianti Classico DOCG**, que chega na sua safra 2013. Um vinho fresco e versátil, próprio para o nosso clima.

A outra vinícola é a **Garofoli**.

O agricultor Antonio Garofoli passou a produzir e comercializar seus vinhos localmente, em 1871, sem imaginar que um dia comandaria a vinícola mais tradicional da região de Marche. Foi seu filho, Gioacchino, quem formalizou a abertura da vinícola em 1901 e se ocupou em expandir os negócios da família. Seus filhos, netos do fundador, sucederam o pai após a Segunda Guerra Mundial e seguem no comando da vinícola, sempre de acordo com seus princípios familiares e seguindo as tradições da região.

Os vinhos recém-chegados da vinícola são o excelente **Garofoli Macrina Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore DOC 2014**, um branco exótico e fresco, feito da uva Verdicchio, e o fantástico **Garofoli Rosso Conero Piancarda DOC 2013**, um tinto elegante, macio e aveludado, feito da uva Montepulciano, que parece muito mais caro do que é por sua finesse e complexidade.

Que sejam bem-vindos! Esperamos que apreciem os vinhos e as sugestões de harmonização das fichas em anexo.

Fernando A. F. Rodrigues



R\$ 110,00

Brancaia Chianti Clássico DOCG 2013

País do Produtor	Itália
Temperatura de serviço	16-18° C
Tipo de Vinho	Tinto
Quantidade por caixa	1
Uva	Corte
Produtor	La Brancaia
Região Produtora	Toscana
Composição	98% Sangiovese, 2% Canaiolo
Método de elaboração	12 meses em cubas de inox
Gradação Alcoólica	13%
Potencial de Guarda	5 anos
Safra	2013

Do mais tradicional ao mais moderno, a Brancaia sempre surpreende com o caráter de seus exemplares, e não é diferente com este Chianti Clássico. O aroma frutado de cerejas maduras espalha-se pela taça até que desabrocham nuances florais e de menta. Em boca, as frutas mostram-se ainda mais presentes, e unem-se ao anís e às nuances terrosas da Sangiovese. O final é fresco e estruturado - um convite à próxima taça.

Casa com: salame, queijo, massas e carnes vermelhas grelhadas.



R\$ 135,00

Garofoli Piancarda Rosso Conero DOC

País do Produtor	Itália
Temperatura de serviço	16-18° C
Tipo de Vinho	Tinto
Quantidade por caixa	1
Uva	Montepulciano
Produtor	Garofoli
Região Produtora	Marche
Composição	100% Montepulciano
Método de elaboração	12 meses em barricas de carvalho e 6 meses em garrafa
Gradação Alcoólica	13,5%
Potencial de Guarda	3 a 5 anos
Safra	2013

Esta linha é uma das mais importantes da vinícola, e suas características marcantes mostram muito do terroir de onde os exemplares vêm: a D.O. de Conero, na região de Marche. Os aromas em taça misturam frutas vermelhas maduras como cerejas e ameixas a notas de geléia, e em boca a expressão frutada é ainda maior. Taninos macios, madeira bem integrada, nuances picantes no fim de boca e um final prolongado marcante que faz com que esta garrafa Magnum pareça pequena para a degustação.

Casa com: carnes bovinas e de caça, queijos curados.



R\$ 97,00

Garofoli Macrina Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC CI Superiore

País do Produtor	Itália
Temperatura de serviço	12°C
Tipo de Vinho	Branco
Quantidade por caixa	1
Uva	Verdicchio
Produtor	Garofoli
Região Produtora	Marche
Composição	100% Verdicchio
Método de elaboração	Não
Gradação Alcoólica	Não
Potencial de Guarda	3 anos
Safra	2014

A Verdicchio é uma das principais castas cultivadas na região de Marche, e este branco traz consigo as características mais tradicionais tanto da região como da uva. Aromas elegantes de pêssego e maçã madura mostram-se intensos na taça e misturam-se a notas de frutas exóticas. Em boca, é puro frescor, com sabores concentrados, boa estrutura e acidez unidas a um final prolongado. Ideal para degustar sozinho ou a dois.

Casa com: entradas leves, frutos do mar empanados.