



clube do vinho

Grand Cru®

Mais Novidades italianas, agora da Sicília e do Veneto

Nosso portfólio acaba de ser enriquecido com uma vinícola que chega diretamente da Sicília, no sul da Itália. Trata-se da **Barone Montalto**.

A Sicília é uma região autônoma, com estatuto especial. Com 25.710 km² e 5,1 milhões de habitantes, é a maior ilha do mar Mediterrâneo em extensão e população. Sua capital, Palermo, é a quinta maior cidade italiana, com 1,2 milhões de habitantes.

Esta região, reconhecida como uma das mais completas e fascinantes de toda a Itália, é visitada anualmente por milhões de pessoas provenientes de todas as partes do mundo. A Sicília é separada do continente e da Itália peninsular pelo estreito de Messina, de apenas três quilômetros, onde se encontra a cidade de Messina, com seu magnífico porto natural.

As cores, os sabores, os aromas dos vales da Sicília e os perfumes que se irradiam das costas contribuíram para perpetuar, nos séculos, o fascínio de uma terra às vezes dura, mas igualmente rica de possibilidades. Para esta terra – pela aspereza que distingue quem aí vive e trabalha –, os homens de arte e de cultura cunharam o termo sicilianidade (sicilianità).

A vinícola Barone Montalto foi fundada em 2000 em Santa Ninfa, na Sicília. Administrada atualmente por Marco Martini, a vinícola tem crescido, nos últimos anos, aliando pesquisa e experimentação à tradição siciliana. Os vinhedos estão localizados em uma privilegiada região, na província de Trapani, bem ao lado do Mediterrâneo, com solo calcário e clima quente e seco, que extraem o melhor das uvas. Os vinhos selecionados da Sicília são:

BARONE MONTALTO ACQUERELLO PINOT GRIGIO
TERRE SICILIANE IGT 2014

BARONE MONTALTO COLLEZIONE DI FAMIGLIA
NERO D'AVOLA IGT 2014

SOPRASASSO VALPOLICELLA RIPASSO DOC 2013

O terceiro vinho trata-se de um vinho do Vêneto, região do norte da Itália, tradicional terra dos vinhos Amaranos e de muitas histórias. Três peças de Shakespeare se passaram em Verona, sendo Romeu e Julieta a mais famosa delas. Os três vinhos que levamos a vocês têm estilo distinto e prometem agradar bastante. Esperamos que os apreciem, bem como as sugestões de harmonização das fichas em anexo.

Fernando A. F. Rodrigues



R\$ 103,00

Barone Montalto Collezione Di Famiglia Nero D'Avola IGT 2014

Temperatura de serviço	18°C
Tipo de vinho	Tinto
Quantidade por caixa	1
Uva	Nero D'Avola
Produtor	Barone Montalto
Região produtora	Sicília
Composição	100% Nero D'Avola
Gradação alcoólica	15%
Safra	2014
País	Itália

As uvas deste vinho passam por um processo chamado *appassimento*. São colhidas sobremaduras e passam por um processo de secagem para serem fermentadas com uma concentração maior de açúcares. Apesar da notável doçura, este não é um vinho doce. Os aromas de frutos maduros se misturam com figos cristalizados. Em boca, é bem estruturado, harmonioso e redondo, com taninos finos e bem integrados.

Harmoniza com Kassler e molho adocicado.



R\$ 63,00

Barone Montalto Acquerello Pinot Grigio Terre Siciliane IGT 2014

Temperatura de serviço	8°C
Tipo de vinho	Branco
Quantidade por caixa	1
Uva	Pinot Grigio
Região produtora	Sicília
Composição	100% Pinot Grigio
Método de elaboração	Maturação em tanques de aço inox
Gradação alcoólica	12%
Potencial de guarda	3 anos
Safra	2014
País	Itália

Assim que aberto este vinho, seus aromas dominam o ambiente. Aromático, traz notas limpas e frescas de pera, maçã verde, casca de limão e maracujá. Chega cremoso no paladar, como um mousse de maçã verde, e logo traz acidez e notas de limão.

Casa com risoto de camarão e mexilhões.



R\$ 144,00

Soprasasso Valpolicella Ripasso DOC 2013

Temperatura de serviço	17°C
Tipo de vinho	Tinto
Quantidade por caixa	1
Uva	Corte
Produtor	MGM Mondo del Vino
Região produtora	Vêneto
Composição	Corvina e Veronese
Gradação alcoólica	14%
Potencial de guarda	10 anos
Safra	2013
País	Itália

Este Ripasso surpreende por seu caráter mineral e delicado. As tradicionais frutas secas nos aromas se misturam a notas de avelã, chocolate e borracha. Em boca, é repleto de elegância: o vinho se mostra aveludado, encorpado e harmonioso, com notas herbáceas que remetem a chimarrão.

Casa com carne assada no forno em molho escuro de cerveja.