

# il catalogo italiano





### AMICONE

Castas: Rosso Veneto | Área de produção: Veneto IGT

Vinho único obtido a partir da criteriosa seleção de uvas бага vermelha cultivada na região de Veneto. Parte de as uvas passam por um processo de secagem em cassetes mantidas em salas com temperatura controlada. Outra parte das uvas é submetida a um amadurecimento na videira na vinha. As uvas vêm vinificado da forma tradicional. Uma vez obtido este importante vinho, parte amadurece e envelhece lentamente em pipa por aprox. 12 meses.

Cor vermelho rubi com bouquet delicado e vinoso, caracterizado por aroma intenso de framboesa e de cereja preta. Na boca é encorpado, macio e aveludado, com notas de especiarias e chocolate, graças ao lento envelhecimento em pipa.

Um acompanhamento ideal para os primeiros pratos, carnes vermelhas, carne de caça, carne assada e queijo.

**Servir entre 16°-18°C**

**Decantar pelo menos uma hora antes de servir.**

**Alcool: 14,5% vol.**



### Amicone - Edizione Limitada

Castas: Corvina | Área de produção: Veneto, Verona IGT

As uvas Corvina são deixadas para amadurecer na planta além do tempo de colheita para obter uma concentração dos principais compostos da uva.

A vinificação prevê um período muito longo de maceração das películas, 45 dias, de forma a extrair a maior parte dos conteúdos polifenólicos que serão utilizados para manter intacta a estrutura do vinho durante as fases de envelhecimento subsequentes.

O refinamento é feito para uma parte das uvas em barricas de carvalho e acácia, de primeira passagem, por um período de 12 meses, enquanto o restante é mantido em aço para preservar as características picantes da Corvina.

Após o envelhecimento, os dois componentes são montados e engarrafados, completando seu descanso em garrafa com mais 3 meses.

Cor vermelho rubi intenso e bouquet com aromas de frutas vermelhas como morango e mirtilo, acompanhados de notas especiadas de pimenta verde e cravo. Na boca é cheio e envolvente, com notas de baunilha e chocolate exaladas pela madeira e nas notas finais de anis e amêndoa.

Ideal com primeiros pratos à base de “gnocchi” de batata e molhos de carne, segundos pratos à base de caça e saborosos acompanhamentos. Também excelente como vinho de meditação.

**Servir entre 16 ° - 18 ° C | Alcool 15% vol.**

**recomenda-se decantar pelo menos uma hora antes de servir**



# TENIMENTI LEONE

VENI, VIDI, VITIS

## ROMA - DOC ROSSO Vinho Biológico

Castas: Montepulciano, Syrah, Merlot  
Área de produção: Lazio

Fermentação e envelhecimento em aço.  
Vinho de cor Cor vermelha intensa e profunda.  
Ao olfato libera notas de ginjas, especiarias e tabaco.  
O vinho flui na boca em perfeito equilíbrio entre corpo, maciez e textura tânica em harmonia com a frescura.  
Definitivamente agradável e elegante com uma excelente persistência gustativa, expressão clara e precisa de um vinho fortemente ligado ao território de onde provém.

Perfeito com pratos com molho de carne, carne grelhada, cordeiro, queijos envelhecidos.

**Servir 16°- 18°C | Alcool: 14 %vol.**





## MASSO ANTICO "IL POTERE"

Castas: Uvas vermelhas da Puglia  
Área de produção: Puglia, Salento IGT

O Masso Antico "Il Potere", do vinho Rosso Puglia IGT, não é enriquecido pelo envelhecimento clássico em barricas de carvalho, mas graças a um envelhecimento de alguns meses em barriques franceses de madeira usados para refinar a grappa. A partir desta maturação particular, obtém-se "Il Potere" um vinho extremamente estruturado, com notas florais sumptuosas, de cor rubi com veias de granada intensa, tânico mas ao mesmo tempo com um sabor extremamente suave e aveludado.

Vinho de cor vermelho rubi intensa, corpo inteiro e taninos únicos.

Perfeito com chocolate, como um vinho de meditação. Experimente também com carne picante.

**Servir 16°C | Alcool: 15%vol.**

### Prémios

#### **Masso Antico il potere 2019**

GILBERT ET GAILLARD 2021- Ouro  
FALSTAFF 2021 – 90 Pontos  
IWSC 2021 – Bronze  
IWC 2021 – Bronze  
DECANTER 2021 – Bronze

#### **Masso Antico il potere 2018**

BERLINER WEIN TROPHY ED. INVERNALE 2019 – Ouro  
LUCA MARONI – 98 pontos

#### **Masso Antico il potere 2017**

BERLINER WEIN TROPHY 2018 – Ouro  
LUCA MARONI – 95 pontos



## Le Anfore - vinho biológico IGT

Casta: Primitivo

Área de produção: Puglia, Salento IGT

As uvas são cultivadas no vinhedo de Tenute Masso Antico em conformidade com a agricultura biológica e colhidas manualmente.

O vinho, após vinificação, é envelhecido com dupla passagem em ânfora de cocciopesto e em barricas de carvalho francês e americano.

As ânforas de cocciopesto, resultado de uma mistura especial de agregados, cacos moídos, fibras, fragmentos de pedra, areia, ligante de cimento e água, garantem ao vinho uma micro-oxigenação controlada que dá origem a vinhos evoluídos, não oxidados, com sabores novos e genuínos.

À vista tem uma cor vermelha rubi intensa enquanto no nariz se percebem aromas de baunilha e chocolate, mas também de uísque e café.

Na boca é encorpado e envolvente, mas ao mesmo tempo harmonioso.

Acompanha perfeitamente carnes vermelhas ou de caça grelhadas ou estufadas e com queijos envelhecidos.

# BRUNILDE — DI — MENZIONE



## PRIMITIVO DI MANDURIA

Casta: Primitivo 100% | Area de produção: Puglia DOC  
Cor vermelha rubi intensa com um bouquet de frutas maduras e notas especiadas. Na boca é delicado, bem equilibrado e harmônico.

Perfeito com carne de caça e carne grelhada.

**Servir entre 16°-18°C**

**Alcool: 14 % vol.**

## AGLIANICO DEL VULTURE

Casta: 100% Aglianico del Vulture | Area de produção: Basilicata DOC

Cor vermelho rubi com sugestão de cor de granada. Bouquet complexo, frutado e elegante, com claras notas de especiarias. Notas intensas de cereja e geléia, groselha e alecrim, tabaco e canela e sugestões de baunilha. Tem um gosto seco, quente e com um longo final aromático.

Perfeito com carne assada vermelha. Ideal para desfrutar sem acompanhamento.

**Servir entre 16°-18°C**

**Alcool: 13 % vol.**

## SHIRAZ CABERNET

Castas: Shiraz 60%, Cabernet 40% | Area de produção: Sicilia DOC

Um vinho de cor vermelho rubi e um intenso bouquet de frutas vermelhas. Bem equilibrado, com notas marcantes de ameixas e frutas vermelhas.

Perfeito com carne de caça, carne vermelha e sopas.

**Servir entre 16°-18°C**

**Alcool: 14 % vol.**

## BRINDISI RISERVA

Casta: Negroamaro 100% | Area de produção: Puglia DOC

Um vinho que lembra o sabor da cereja com notas de baunilha. É caracterizado por taninos delicados, graças à maturação em barrique.

Perfeito com carne de caça e queijos maduros.

**Servir entre 16°-18°C**

**Alcool: 13,5 % vol.**





## PRÊT-À-PORTER AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA DOCG Amarone della Valpolicella DOCG Classico Riserva

Valpolicella é uma terra dedicada ao cultivo da vinha desde a antiguidade: o seu nome "val polis cellae" significa, de facto, "o vale de muitas caves". Nela se cultivam variedades nativas como a Corvina Veronese, a Corvinone, a Rondinella e a Molinara, que deram origem a importantes vinhos tintos de grande originalidade, tipicidade e fama internacional.

**Amarone DOCG**, o melhor tinto de Valpolicella e **um dos mais importantes vinhos italianos**, conquistou nos últimos anos os paladares mais requintados do mundo, graças à sua personalidade única e inimitável, ao seu encanto e ao seu carácter vínico. Antigo mas ao mesmo tempo tempo moderno.

A peculiaridade do Amarone Prêt-à-Porter reside no envelhecimento de quatro anos o que o torna particularmente elegante, com grande estrutura e longa vida. A estilista americana Denise Focil criou um frasco de moda de impacto imediato para a Bottega. A garrafa tradicional era, de fato, enriquecida por um rótulo impresso em um retângulo de couro leve, emoldurado por uma série de tachas de metal. O designer também criou, novamente em couro, uma caixa do tamanho de uma garrafa.

Cor vermelha rubi profundo com tons granada, ao olfato destacam-se as notas de compota de fruta (cereja, ameixa) seguidas dos tons de cacau, tabaco, alcaçuz, folha de chá, até ao almíscar, à pele e ao 'goudron' ou à nota quente, etérea, intensa, que lembra vagamente alcatrão, sem ser desagradável, típico dos tintos de longa idade.

Ao paladar é um vinho de grande estrutura, complexo, envolvente, quente na boca, com claras notas especiadas (canela, cardamomo, pimenta preta) e tabaco, longa persistência e uma suavidade em perfeito equilíbrio com acidez e notas tânicas.

Excelente em combinação com carnes vermelhas grelhadas, rosbife, costelas, costeletas, filé (em crosta e pimenta), ensopados, caça e queijos muito curados. Perfeito como um "vinho de meditação", a degustar lentamente no final de uma refeição, de forma a perceber e apreciar plenamente todas as diferentes nuances do seu complexo e incrível bouquet.

**Servir 18°-20°C | Alcool: 16 %vol.**



### **BAROLO DOCG**

Casta: Nebbiolo 100% | Area de produção: Piemonte, Comuna de Barolo, no coração das Langhe e do Monferrato - Património Mundial da UNESCO.

Cor vermelha granada intensa, bouquet rico e cheio com ameixas, frutas vermelhas e notas de geléia, seguido de dicas terciárias que lembram a terra molhada, eucalipto, tabaco e couro. Na boca, o sabor doce tânico é muito claro e persistente com dicas balsâmicas e torradas no final.

Ideal com carne vermelha e caça, excelente com filé com trufas.

Potencial de envelhecimento em garrafa: 8-10 anos.

**Servir entre 16°-18°C - Alcool: 14 % vol.**

### **BARBARESCO DOCG**

Casta: Nebbiolo 100% | Area de produção: Piemonte, no coração das Langhe e do Monferrato - Património Mundial da UNESCO.

Cor vermelha granada intensa, bouquet elegante e complexo com notas de frutas vermelhas e violeta, delicado picante e torrado nuances. Na boca, é intenso e rico em frutas e

aromas maravilhosos. Harmonioso e aveludado, tem macio taninos, uma agradável frescura e sabor. O vinho tem um final longo e persistente.

Ideal com carne vermelha assada ou refogada e mista cozida.

Potencial de envelhecimento em garrafa: 6 - 8 anos.

**Servir entre 16°-18°C - Alcool: 14 % vol.**

### **BARBERA PIEMONTE DOC**

Casta: 85% Barbera, 15% Nebbiolo

Area de produção: Piemonte, no coração das Langhe e do Monferrato - Património Mundial da UNESCO.

Intensa cor vermelha rubi e aromas florais, juntamente com matizes de frutos vermelhos ligeiramente maduros. Na boca, é encorpado e redondo, com um sabor suave de chocolate escuro devido ao nível natural de açúcar de cerca de 8g. Persistente e com um sabor ligeiramente picante.

É ideal com cortes frios e queijos maduros e perfeito com sobremesas de chocolate.

Potencial de envelhecimento em garrafa: 6 - 8 anos.

**Servir entre 16°-18°C - Alcool: 14 % vol.**





# BOCCANTINO®



## BOCCANTINO®

*Experiência e tradição para uma gama de excelência obtida a partir de castas autóctones: as terras de Puglia e Sicília estão representadas nesta linha de produtos que realça os seus aromas e sabores.*

### **NERO D'AVOLA - Sicília - RISERVA**

Casta: Nero d'Avola 100% - Área de produção: Sicília DOC  
Vermelho rubi intenso com reflexos roxos. Delicado buquê com nota de romã madura. O sabor é aveludado, bem estruturado e com um final de longa duração.

Perfeito com massas, carnes vermelhas assadas ou grelhadas. Excelente também sem acompanhamento.

**Servir entre 14°-16°C | Alcool: 13% vol.**

### **SUSUMANIELLO SALENTO IGT**

Casta: Susumaniello - Área de produção: Puglia - Salento IGT  
Vermelho púrpura intenso com reflexos violáceos. Buquê estruturado com notas de frutas vermelhas. O paladar resulta decidido com excelente persistência.

Perfeito com primeiros pratos com molhos de carne, carnes grelhadas e queijos de meia cura.

**Servir entre 16°-18°C | Alcool: 14% vol.**

### **PRIMITIVO SALENTO**

#### **da uve leggermente appassite**

Casta: Primitivo - Área de produção: Puglia - Salento IGT  
Cor vermelha rubi e bouquet complexo, caracteriza-se por aromas intensos e finos, que vão desde frutos maduros até notas especiadas.

Combina perfeitamente com pratos de carne grelhada, guisados e queijos envelhecidos.

**Servir entre 16°-18°C | Alcool: 14% vol.**





# COPPIERE

## Chianti DOCG

Castas: principalmente Sangiovese

Área de produção: Toscana - DOCG

O processo de produção deste vinho é altamente genuíno; as uvas são deixadas em peles por aproximadamente 10 a 15 dias, a uma temperatura controlada de 28 ° - 30 ° C.

Cor rubi vermelha, aroma característico de frutas maduras, com notas violetas. Sabor seco e equilibrado, vinho ligeiramente tânico

Ideal com carne assada e grelhada, bem como com queijos.

**Servir 16°-18°C | Alcool: 12,5 %vol.**



# PORTOBELLO

## Vinho de mesa meio doce

Castas: Sangiovese

Área de produção: Puglia

Vinho de cor rubi. Buquê de frutas vermelhas e frutas silvestres. Equilibrado na boca.

Ideal para queijos, carnes assadas e carnes frias.

**Servir 14°-16°C | Alcool: 10,5 %vol.**





### **GERGENTI - Grillo Chardonnay - Sicilia DOC**

Casta: Grillo e Chardonnay  
Área de produção: Sicilia DOC

As uvas Grillo e Chardonnay são colhidas manualmente entre o final de agosto e setembro e depois submetidas a prensagem suave. A fermentação ocorre a uma temperatura controlada de 15 ° C até que os açúcares presentes estejam completos.

Cor amarelo palha com reflexos esverdeados. Bouquet equilibrado e frutado. Intenso na boca com notas cítricas e frutas tropicais, e um final amargo leve.

Excelente em combinação com peixes e mariscos, e também para ser degustado sozinho.

**Servir entre 8°-10°C | Alcool: 13% vol.**



### **BLANC DE BLANCS VINO SPUMANTE EXTRA DRY**

Casta: Glera e outras castas da região do Veneto  
Área de produção: Veneto

Mosto obtido por prensagem suave das uvas. A fermentação do mosto filtrado ocorre em temperatura controlada, na presença de leveduras selecionadas em tanques de aço. A segunda fermentação é feita de acordo com o método Charmat.

Cor amarela palha, perlage fino e persistente. Bouquet delicado e frutado. Fresco e agradável no paladar.

Ideal para qualquer ocasião, perfeito em combinação com pratos de peixe e marisco.

**Servir entre 8°- 10°C | Alcool: 11%vol.**





#### LAMBRUSCO DELL'EMILIA - Rosso Amabile

Casta: Lambrusco | Área de produção: Emilia IGT  
Lambrusco agradável com pérolas efervescentes estourando em sua boca. Sabores ricos de salada de frutas. Gosto posterior agradável, deixando uma sensação refrescante.

Acompanha carne de porco, peixes gordurosos (salmão, atum, etc.), queijo curado, charcutaria.

**Servir entre 10°- 12°C**

**Alcool: 8% vol.**



#### LAMBRUSCO DELL'EMILIA - Bianco Amabile

Casta: Lambrusco | Área de produção: Emilia IGT  
Lambrusco agradável com pérolas efervescentes estourando em sua boca. Sabores ricos de salada de frutas. Gosto posterior agradável, deixando uma sensação refrescante.

Acompanha carne de porco, peixes gordurosos (salmão, atum, etc.), queijo curado, charcutaria.

**Servir entre 10°- 12°C**

**Alcool: 8% vol.**



**CAVATINA**  
**PREMIUM**



#### **MOSCATO / MOSCATO ROSE'**

Castas: Moscato 100% | Área de produção: Veneto

Este vinho espumante doce, amarelo-palha / rosado, apresenta intensos aromas florais e frutados e oferece bolhas finas e não persistentes. Descubra este espumante de corpo médio expressando acidez refrescante e oferecendo uma textura encorpada.

Para cada ocasião especial, agradável com fruta e sobremesas.

**Servir entre 8°-10°C | Alcool: 7% vol.**

#### **CAVATINA PESSEGO**

Castas: Uvas brancas

A vinificação ocorre em branco com prensagem suave a temperatura controlada, realizada por método Charmant e com a adição de sabor natural (pêssego) antes do engarrafamento.

De cor amarela palha com reflexos dourados brilhantes. Perlage fino e persistente com um aroma intenso, aromático

e frutado com sabor de pêssego. Na boca resulta suavemente doce e equilibrado

Ideal com sobremesas, especialmente com bolos secos e macedónia.

**Servir entre 5 - 6°C | Álcool: 7,5 %vol.**

#### **CAVATINA MORANGO**

Castas: Uvas brancas e vermelhas

A vinificação ocorre em branco com prensagem suave a temperatura controlada, realizada por método Charmant e com a adição de sabor natural (morango) antes do engarrafamento.

Cor rosada. Perlage fino e persistente com um aroma intenso, aromático e frutado com sabor de morango. Na boca é delicadamente doce e equilibrado.

Ideal com sobremesas, especialmente com bolos secos e macedónia.

**Servir entre 5 - 6°C | Álcool: 7,5 %vol.**





## FRAGOLINO ROSSO PARTY

Fragolino é uma bebida à base de vinho com um aroma frutado inconfundível que lembra os perfumados morangos silvestres. Graças ao seu teor alcoólico moderado e agradável doçura, é adequado a qualquer hora do dia e é sinônimo de festa e alegria.

Cor vermelha brilhante e viva.

Bouquet predominantemente frutado, com notas intensas a morangos silvestres.

Doce, fresco, vivo e frutado, na boca apresenta notas fortes de morangos silvestres que remetem às sensações olfativas.

Indicado a qualquer hora do dia, pode ser consumido como aperitivo e é um excelente ingrediente na preparação de cocktails. Acompanha muito bem doces, pastéis secos, frutas e principalmente morangos.

**Servir entre 6°- 8°C | Alcool: 10%vol.**



## PETALO MOSCATO - "Il Vino dell'Amore"

Casta: Moscato Bianco - Área de produção: Norte Itália

O Petalo, Vino dell'Amore, Moscato Bottega é caracterizado por um toque típico de rosa que evoca a imagem das pétalas impressas no rótulo.

Cor amarela palha, com perlage fino e persistente.

Bouquet amplo, intenso e ao mesmo tempo delicado, com notas florais de rosa, glicínias e flores silvestres, com notas frutadas de pêsego amarelo, damasco e citrinos e com um agradável toque de salva no final.

Perfumado, aveludado e agradavelmente doce, caracteriza-se na boca por um aroma intenso e persistente que lembra as notas olfativas e possui uma boa acidez capaz de dar frescor e sustentar o alto teor de açúcar residual.

Perfeito para brindar em festas e eventos especiais, pode acompanhar as principais sobremesas da cozinha italiana e internacional. Acompanhava bem com queijos envelhecidos.

**Servir entre 5°- 6°C | Alcool: 6,5%vol.**



**B**  
**BOTTEGA**  
SpA

**BOTTEGA ROSÉ GOLD**  
**Pinot Nero Spumante Brut Rosé**

Casta: Pinot Nero  
Área de produção: Lombardia

Bottega Rose Gold é um vinho espumante Brut obtido a partir da vinificação rosé das uvas Pinot Nero.

Cor rosada brilhante, perlage fina e persistente.  
Bouquet Intenso, complexo, elegante, caracterizado por aromas florais e dominado por notas frutadas, entre as quais se destacam os frutos silvestres, com destaque para as groselhas e os morangos silvestres. Ao paladar, fresco, delicado, aveludado e com uma excelente estrutura; corpo marcado e em equilíbrio com a acidez, tem uma boa persistência retro olfativa.

Excelente como aperitivo e para toda a refeição, acompanha particularmente bem pratos vegetarianos e à base de peixe (sushi, crustáceos e crudité) mas também carnes brancas e queijos de todo o tipo. Agradável, finalmente, como depois do jantar.

**Servir entre 4° - 5°C | Alcool: 11,5% vol.**



**B**  
**BOTTEGA**  
SpA

**MILLESIMATO BRUT**  
**Espumante Brut Millesimato**

Casta: Glera, Chardonnay, Pinot.  
Área de produção: Veneto

O Bottega Millesimato Brut apresenta o charme e a personalidade típicos dos espumantes, vinhos obtidos com uma técnica enológica particular e complexa que leva à formação de bolhas e ao relativo perlage. A presença de bolhas, além de estimular as papilas gustativas aumentando a percepção dos sabores, torna os espumantes versáteis e fáceis de combinar.

Cor amarela palha com bolhas persistentes e delicadas.  
Ao nariz tem delicadas notas frutadas de maçã e pêsego, em particular, e uma elegante nota floral que lembra a acácia.  
Ao paladar seco, vivo, fresco, bastante macio, caracteriza-se por um sabor agradável e acidez equilibrada.

Perfeito para ser apreciado como aperitivo e em cocktails, acompanha bem aperitivos, primeiros pratos à base de molhos de marisco, peixe (cozido a vapor, assado ou em folha) e carnes brancas como frango e peru.

**Servir entre 4° - 5°C | Alcool: 11%vol.**



# BOTTEGA

SpA



## **BOTTEGA GOLD** **Prosecco DOC spumante BRUT**

Casta: Glera

Área de produção: Veneto - província de Treviso

A elegância, a frescura e a vitalidade das suas bolhas reflectem a beleza e tradição da zona de onde provém, bordada pela vinha, capaz de se distinguir pelas suas formas físicas e geográficas, onde a vinha assumiu um papel central durante séculos.

Cor amarela palha, perlage fino e persistente. Bouquet característico e requintado com notas frutadas (nomeadamente maçã verde, pêra, citrinos), florais (flores brancas, acácia, glicínias e lírio do vale) e para terminar com sálvia e especiarias. Ao paladar macio, harmonioso e elegante, com corpo esguio e com uma acidez presente e bem harmonizada.

.Excelente como aperitivo e na preparação de cocktails, é particularmente indicado para aperitivos, primeiros pratos ligeiros (como massas e risotos com peixe ou ervas não aromáticas), acompanha pratos principais de peixe cru ou cozido no vapor, carnes brancas grelhadas até com acompanhamentos de legumes cozidos ou frescos.

**Servir entre 4°- 5°C | Alcool: 11% vol.**



# RIVANI

## **PROSECCO DOC** **VINO SPUMANTE EXTRA DRY**

Casta: Glera 100%

Área de produção: Friuli Venezia Giulia

As uvas para este Prosecco DOC spumante Extra Dry são colhidas manualmente e prensadas suavemente para obter o mosto, que é tratado por refrigeração e filtração. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada entre 18 ° C e 22 ° C. Após a fermentação o processo de vinificação ocorre, seguindo o método Charmat.

Cor amarela palha com bolhas persistentes e delicadas. Buquê frutado e florido com notas de maçã. Na boca é cheio de sabor, fresco, frutado e macio.

Perfeito como aperitivo e para ocasiões especiais.

**Servir entre 8°- 10°C | Alcool: 11%vol.**







#### VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY

Casta: Glera 100%

Área de produção: Veneto - área de Cartizze DOCG

As uvas para este Prosecco Superiore di Cartizze DOCG crescem na encosta de Cartizze, 110 ha no interior Na área de Valdobbiadene, e são colhidas manualmente em caixas e suavemente pressionadas para obter o mosto, que é em seguida, tratado por refrigeração e filtração.

A fermentação ocorre em tanques de aço em temperaturas controladas entre 18 ° C e 22 ° C.

Quando a primeira fermentação é concluída, seguem o processo Charmat e estabilização. Todas as etapas são realizadas fora de acordo com o regulamento do Consórcio Conegliano Valdobbiadene DOCG.

Perlage elegante, delicado e persistente, com esplêndida cor amarela palha. Representa um delicado buquê de flores de acácia e glicínias combinadas com uma fragrância de frutas frescas. A sensação na boca é de frescura e alegria.

Perfeito como aperitivo, para ocasiões especiais.

**Servir entre 8°-10°C | Alcool: 11% vol.**



#### CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY

Casta: Glera 100%.

Área de produção: Conegliano - Valdobbiadene

As uvas para este Prosecco Superiore Conegliano di Valdobbiadene DOCG, crescem na encosta de Valdobbiadene e são colhidos manualmente em caixas e levemente prensados para a obtenção do mosto, que depois é tratado por refrigeração e filtração.

A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada entre 18 ° C e 22 ° C.

Terminada a fermentação, seguida da estabilização e 2ª fermentação, procede-se ao método Charmat.

Todas as etapas são realizadas de acordo com o regulamento Consórcio Conegliano Valdobbiadene DOCG.

Perlage elegante, delicado e persistente, com esplêndida cor amarela palha. Representa um delicado buquê de flores de acácia e glicínias combinadas com uma fragrância de frutas frescas, como pêra e pêssego. O sabor frutado e floral deixa uma sensação alegre na boca.

Perfeito como aperitivo e acompanhamento ideal a vários pratos, de frutos do mar à culinária exótica.

**Servir entre 8°-10°C | Alcool: 11% vol.**



**BLANC DE BLANCS  
VINO SPUMANTE EXTRA DRY**

Castas: Glera e outras castas da região do Veneto  
Área de produção: Veneto

Mosto obtido por prensagem suave das uvas. A fermentação do mosto filtrado ocorre em temperatura controlada, na presença de leveduras seleccionadas em tanques de aço. A segunda fermentação é feita de acordo com o método Charmat.

Cor amarela palha, perlage fino e persistente. Bouquet delicado e frutado. Fresco e agradável no paladar.

Ideal para qualquer ocasião, perfeito em combinação com pratos de peixe e marisco.

**Servir entre 8°- 10°C | Alcool: 11%vol.**



## Origem do Vermouth

Vinho aromático de antiga tradição, o vermute deve o seu nome a uma adaptação francesa do termo alemão "Wermut" que indica o seu principal ingrediente aromatizante, a *Artemisia Absintium*.

Inventado por Hipócrates, que costumava infundir seu mosto fermentado com absinto, flores *dittamus*, especiarias e mel, o uso do vinho aromatizante continuou ao longo da Idade Média e ainda mais quando começaram a chegar especiarias do Oriente, como canela e noz-moscada.

Mas foi em 1786 que em Turim, graças a Antonio Benedetto Carpano, tomou forma a receita definitiva que incluía uma mistura de vinhos misturados com uma infusão de cinquenta ervas e raízes diferentes.

Vermouth Bottega, assinado por Sandro Bottega e Lamberto Vallarino Gancia, encarna essa longa história e representa sua evolução moderna. Caracteriza-se por um bouquet complexo capaz de satisfazer até os paladares mais exigentes.

## Vermouth Rosso

Combinação duma selecção de Merlot com infusão de ervas, flores e especiarias. Área de produção: Veneto

Cor âmbar escuro, aroma Intenso, rico e complexo, caracteriza-se por agradáveis tons especiados e delicadas notas herbáceas, entre as quais se destaca o aroma particular de radicchio, um presente precioso da terra de onde se origina este vinho aromatizado. Aveludado e envolvente no paladar, possui uma aromaticidade intensa e persistente, que lembra as sensações olfativas e uma nota amarga em perfeito equilíbrio com as sensações de doçura.

Deve ser consumido fresco, puro, com gelo ou com raspas de limão. perfeito como base para coquetéis, pode ser combinado com chocolate especiado.

**Servir entre 7°- 8°C | Alcool: 16% vol.**



## Vermouth Bianco

Combinação duma selecção de Pinot Grigio com infusão de ervas, flores e especiarias. Área de produção: Veneto

Transparente com leves tons amarelados.

Aroma legante, sinuoso e complexo, caracteriza-se por agradáveis tons especiados e delicadas notas cítricas, entre as quais se destaca o aroma de laranja. Aveludado e sedutor no paladar, possui uma aromaticidade intensa e fresca, que lembra as sensações olfativas cítricas e uma nota doce agradável e equilibrada.

Deve ser consumido fresco, puro, com gelo ou com raspas de limão. perfeito como base para coquetéis, pode ser combinado com chocolate especiado.

**Servir entre 7°- 8°C | Alcool: 16% vol.**

# GIAROLA®

CASA FONDATA NEL 1918



Produtos que representam a história da Giarola, com os quais nasceu há mais de cem anos.

**Vermute:** Ideal como aperitivo, de sabor perfumado e delicado, obtido a partir de uma sábia e harmoniosa mistura de ervas da montanha e bons vinhos piemonteses.

Branco e Tinto - Garrafa 100 cl. - álcool 15%

Servir frio com uma pedra de gelo e uma fatia de laranja (tinto) ou limão (branco).

**Gran Cremovo:** O Gran Cremovo rótulo preto combina a força do vinho Marsala, criado com matérias-primas selecionadas e envelhecido em barricas de carvalho,





#### **Bitter - licor**

O "Bitter", um aperitivo alcoólico tradicional italiano, nasceu por volta de 1800 por farmacêuticos, médicos e fabricantes de especiarias. Ele representou uma 'revolução', pois foi o primeiro produto à base de amargo a ser oferecido antes das refeições, como aperitivo, e não no final como digestivo. Bitter Bottega deriva do casamento entre o desejo de experimentar de Sandro Bottega e o amor pela tradição de Lamberto Vallarino Gancia.

É um produto perfeito para celebrar o ritual do aperitivo, sendo também pensado para os apreciadores de bebidas mistas.

Bitter Bottega é produzido pela adição de uma infusão de ervas amargas, especiarias, plantas aromáticas e frutas a uma solução de água e álcool de uso alimentar.

Deve seu caráter a uma receita nova e original, resultado de longa experimentação, nascida do encontro de Sandro Bottega e Lamberto Vallarino Gancia em Pádua, no jardim botânico mais antigo do mundo, reino das especiarias.

A combinação e dosagem cuidadosa de ingredientes de qualidade dão vida a um produto de caráter forte e decisivo, que se destaca pela frescura, conferida pelas infusões de cascas de chinotto, toranja e cedro, pela tipicidade conferida pelo extrato de romã, perfeito e distinto ingrediente, e pela intensidade aromática devido ao grande número de botânicos utilizados.

Um Bitter com sabor único e cativante, capaz de satisfazer até os paladares mais exigentes.

Cor vermelho rubi.

Aroma caracterizado por notas cítricas claras, entre as quais se destacam os aromas de chinotto e cedro, pelos tons intensos de especiarias e por uma nota frutada particular e original de romã.

Na boca é equilibrado, com aroma que lembra as sensações olfativas e uma típica nota amarga no final.

Excelente se misturado com soda ou água tônica e uma fatia de laranja, é utilizado para a preparação de inúmeros coquetéis e long drinks de renome internacional, incluindo o "Americano" e o "Negroni". Também se presta a ser misturado com sucos de frutas, especialmente laranja e toranja.

**Servir entre 6°- 7°C | Alcool: 25% vol.**

# GIAROLA®

CASA FONDATA NEL 1918



Clássicos licores italianos, realizados com respeito de receitas antigas, que prevê o uso de ingredientes naturais de primeira escolha e selecionados cuidadosamente.

**Spritz** licor de ervas aromáticas e laranja - Garrafa 100 cl. - álcool 11%

**Bitter:** licor - típico aperitivo italiano - Garrafa 100 cl. - álcool 25%



# GIAROLA®

CASA FONDATA NEL 1918



Clássicos licores italianos, realizados com respeito de receitas antigas, que prevê o uso de ingredientes naturais de primeira escolha e selecionados cuidadosamente.

**Amaretto della Nonna:** licor de amendoas - Garrafa 70 cl. - álcool 23%

**Bargnolino:** licor de abrunheiro - Garrafa 70 cl. - álcool 40%

**Amaro Monte Penice:** Licor de ervas aromáticas - Garrafa 50 cl. - álcool 40%



# GIAROLA®

CASA FONDATA NEL 1918



**Cremes de licor:** Licores doces e cremosos, de sabor suave, delicado e levemente alcoólico.

Sabores disponíveis: frutti di bosco (frutos silvestres), fragola (morango), banana, menta, melone (melão), cocco, mandarino (tangerina), limone (limão), lampone (framboesa), cioccolato (chocolate), café, grappa (aguardente).





# GIAROLA®

CASA FONDATA NEL 1918



Clássicos licores italianos, realizados com respeito de receitas antigas, que prevê o uso de ingredientes naturais de primeira escolha e selecionados cuidadosamente.

**Bombardino:** licor com ovo - Garrafa 50 cl. - álcool 15%

**Mandarinello:** licor de tangerina - Garrafa 50 cl. - álcool 17%

**Nocino:** Licor de nozes - Garrafa 50 cl. - álcool 40%

**Cardamomo e Arancia:** licor de cardamomo e laranja - Garrafa 50 cl. - álcool 17%

**Fragolino:** licor de morango com moranguinhos silvestres - Garrafa 50 cl. - álcool 21%





## LIMONCINO - licor de limão

Limoncino Bottega é um “limoncello”, tradicional licor italiano, que data do final do século XIX. É produzido a partir da infusão da casca de limão “Femminello”. É uma cultivar muito difundida na Itália e caracterizada por uma casca de grão fino e óleos essenciais de alta qualidade. Essa variedade de limão é chamada de “Femminello” pela fertilidade da planta, que floresce o ano todo. Os limões são cultivados naturalmente e colhidos no pico da maturação, lavados e descascados à mão, retirando a parte branca (amarga) e seleccionando apenas a casca amarela rica em óleos essenciais. As cascas de limão são infundidas em álcool por cerca de 30 dias. Isso permite a extração das substâncias aromáticas e corantes. O líquido é então separado da casca. Por fim, adiciona açúcar e grappa de alta qualidade, tornando este Limoncino único e inconfundível.

Cor amarela limão. Aroma intenso a limão maduro, doce, cheio, suculento com uma fragrância ligeiramente cítrica.

Perfeito como ingrediente de aperitivos, excelente para o acompanhamento do jantar, também acompanha bem gelados, sorvetes e saladas de frutas frescas.

**Servir a -18°C | Alcool: 30%vol.**  
**Garrafa 50 cl.**



## PISTACCHIO - crème de pistácio

É um licor cremoso, agradavelmente doce e com teor alcoólico moderado, caracterizado por um aroma intenso a pistache. Pistácios são frutos de uma planta nativa do Oriente Médio, que agora cresce espontaneamente no vulcão siciliano Monte Etna. Eles sempre foram conhecidos por suas propriedades nutricionais. Os pistácios, colhidos exclusivamente na Sicília, são processados segundo um método tradicional e transformados numa pasta que preserva todas as suas preciosas características organolépticas. A pasta é então habilmente misturada com álcool, água e açúcar, criando um licor cremoso, redondo e aveludado com um aroma intenso e inebriante de pistache siciliano. Com um toque final de grappa, Pistacchio Bottega ganha uma aromaticidade particular, tornando-o único e inconfundível.

Cor Verde Pistácio, Aroma intenso a pistache com notas delicadas de amêndoa. Macio, redondo, delicado e intrigante, acaricia o paladar com seu sabor forte e original a pistache.

Graças ao seu teor alcoólico moderado, é particularmente adequado para adoçar o paladar. Melhor servido frio, é perfeito não só após as refeições, mas também a qualquer hora do dia. É utilizado como ingrediente em cocktails e, graças ao seu toque de álcool, é ideal para acompanhar panna cotta, pasteleria, sobremesas ou gelados.

**Servir a 3 ° C | Alcool: 17%vol.**  
**Garrafa 50 cl.**



## GIANDUIA - creme de chocolate

É um licor cremoso, agradavelmente doce e com um teor alcoólico moderado, caracterizado por um aroma intenso a chocolate Gianduia. Foi criado no Piemonte, em 1806, quando o alto custo do cacau inspirou os chefs confeitadores locais a substituir parte dele por nozes moídas torradas. Daí surgiu um chocolate elegante e intenso, com um bouquet típico de cacau e nozes. Essas notas também estão presentes no Gianduia Bottega, um creme de doçura aveludada que satisfaz os paladares mais exigentes. Com um toque final de grappa, Gianduia Bottega ganha uma aromaticidade particular, tornando-a única e inconfundível.

Castanho com tons creme. Aromas intensos de cacau e noz, típicos do chocolate Gianduia. Macio, aveludado, com sabor distinto e apelativo, na boca caracteriza-se por uma aromaticidade intensa e persistente equilibrada com a doçura do creme de leite.

Graças ao seu teor alcoólico moderado, é particularmente adequado para adoçar o paladar. Melhor servido frio, é perfeito não só após as refeições, mas também a qualquer hora do dia. É usado como ingrediente em coquetéis e, graças ao seu toque de álcool, é ideal para acompanhar sorvetes.

**Servir a 3°C | Alcool: 17%vol.**

Garrafa 50 cl.



## BACÛR GIN - Gin Dry

O Dry Gin Bacûr deve seu caráter único aos vegetais usados para produzi-lo. Bagas de zimbro, folhas de sálvia e raspas de limão são deixadas para macerar em uma solução de água e álcool por um longo tempo; em seguida, procede-se à dupla destilação, retirando o líquido de possíveis indícios indesejáveis e conduzindo a um destilado elegante com bouquet fino e limpo. As características finais deste Gin estão profundamente relacionadas com os seus componentes, sendo que a sua qualidade e complexidade dependem não só da quantidade de plantas utilizadas, mas também das condições em que são extraídos os compostos aromáticos de cada uma delas.

Incolor e cristalino. Abre com intenso aroma a zimbro, seguido de notas cítricas de raspas de limão e fecha com notas de salva. Suave e equilibrado, aquece delicadamente o paladar sem ser agressivo, deixando na boca uma agradável sensação perfumada.

Perfeito quando degustado puro, bem como em coquetéis e long drinks.

**Servir a 8-10 ° C | Alcool: 40%vol.**

Garrafa 70 cl.

# GIAROLA®

CASA FONDATA NEL 1918



## Limoncino / Limoncello

licor da tradição Italiana, obtido a partir do limão, de sabor delicado e bouquet requintado, é elaborado seguindo escrupulosamente a antiga receita, que envolve a utilização de limões de primeira escolha e cuidadosamente selecionados.

Ideal como digestivo após uma refeição. Servir frio.

Disponível em várias gradações alcoólicas: 30% , 25%, 17%



# GIAROLA®

CASA FONDADA NEL 1918



Licores para criar deliciosos cocktails, aperitivos e excelentes long drinks.

**Blue Curacao:** Garrafa 70 cl. - álcool 30%

**Crème de Cassis:** Garrafa 70 cl. - álcool 17%

**Triple Sec:** Garrafa 70 cl. - álcool 42%

**Apricot Brandy:** Garrafa 70 cl. - álcool 24%

**Coffee:** Garrafa 70 cl. - álcool 20%



# GIAROLA®

CASA FONDATA NEL 1918



## Vodka aromatizada com fruta

Ideal para criar cocktails e long drinks.

Disponível nos aromas **menta, morango, melão, pêsego e limão**



NBM Trading Consulting, Lda - Angola & Italia Partnership - info@nbm.co.ao  
Importador exclusivo para Angola

# GIAROLA®

CASA FONDATA NEL 1918



Clássicos licores italianos, realizados com respeito de receitas antigas, que prevê o uso de ingredientes naturais de primeira escolha e selecionados cuidadosamente.

**Sambuca:** licor de smabuco e aniz - Garrafa 70 cl. - álcool 40%

**Maraschino:** licor doce- típico italiano - Garrafa 70 cl. - álcool 24%



# GIAROLA®

CASA FONDATA NEL 1918



## Xaropes de fruta

Perfeitos para fazer drinks exclusivos, picolés, granizados, milkshakes e deliciosas receitas de doces ou simplesmente com água e gelo.

Sabores disponíveis: menta, laranja, limão, pêsego, morango, framboesa, orzata (amêndoa).

Garrafa 75 cl. - sem álcool



NBM Trading Consulting, Lda - Angola & Italia Partnership - info@nbm.co.ao  
Importador exclusivo para Angola





#### **VODKA COLOR BIO - ALEXANDER**

A escolha das matérias-primas utilizadas na produção de vodka pode levar a produtos finais com qualidade muito diferente. Por isso, a Vodka Alexander é produzida a partir da fermentação de uma infusão de açúcares obtidos apenas de grãos de trigo puros, uma matéria-prima nobre que leva a um destilado de forte carácter. As técnicas de destilação também podem resultar em qualidade muito diversa. A Vodka Alexander é obtida através de cinco fases de destilação, permitindo extrair as características aromáticas da matéria-prima e conduzindo a um destilado rico e complexo. Enriquece-se finalmente por mistura com água dos Alpes e filtra-se para eliminar as impurezas que podem alterar o seu perfil organoléptico.

Incolor, transparente, cristalina.

Aroma limpo e fresco, é caracterizado por agradáveis notas florais.

Paladar rico, redondo e de sabor complexo, o seu carácter inconfundível deriva do seu grão originário e desenvolve delicados aromas a frutos secos.

Graças à sua elegância, pode ser apreciada pura e é uma base perfeita para cocktails e long drinks.

**Servir gelada, mesmo com gelo | Alcool: 38%vol.**

Garrafa 70 cl.



### **GRAPPA ALEX - aguardente jovem**

Qualidade e cuidado com as matérias-primas são os primeiros e mais importantes passos na produção de uma boa grappa. Por este motivo, os bagaços saudáveis, frescos e vínicos das vinhas colhidas em áreas dedicadas são armazenados com cuidado para preservar toda a sua qualidade. A "Grappa Bianca Alexander", elaborada a partir de um blend das mais conceituadas vinhas do Nordeste da Itália, é produzida em três fases de destilação com diferentes temperaturas. O processo ocorre em alambiques de cobre tradicionais, que permitem a destilação sob vácuo (maior proteção dos aromas), com aquecimento em banho-maria (sistema indireto e portanto mais delicado). Antes do engarrafamento, esta sofisticada Grappa envelhece em tanques de aço por quase 6 meses, com resultados positivos em seu perfil aromático e macio.

Incolor, transparente, cristalina.

Aroma intenso e forte, é caracterizado pela limpeza, notas frescas e frutadas de frutos silvestres, notas florais e um final delicado e ligeiro a frutos secos.

Paladar agradável, poderoso, vigoroso e elegante, apresenta uma suavidade equilibrada e um aroma frutado persistente, perdurando como uma sensação retro-olfativa.

É ideal após as refeições, principalmente à base de carnes salgadas ou pratos de queijo. Pode ser consumido frio ou até mesmo gelado, e é ingrediente de coquetéis e long drinks. É uma combinação perfeita com chocolate preto e com bolos à base de cacau ou frutos secos, especialmente passas, castanhas, tâmaras ou figos secos. É tradicionalmente utilizado para corrigir o café expresso e, em Veneto e Friuli, para diluir as últimas gotas de café que ficam no fundo da chávena (Resentin): o efeito revigorante do café, aliado à acção relaxante do álcool, confere um agradável sensação de bem-estar e energia.

**Servir a 10-12°C | Alcool: 38%vol.**

Garrafa 70 cl. e 3 Lts.



### **GRAPPA CRU - aguardente de Prosecco e Moscato**

Qualidade e cuidado com as matérias-primas são os primeiros e mais importantes passos na produção de uma boa grappa. Por este motivo, os bagaços saudáveis, frescos e vínicos das vinhas colhidas em áreas dedicadas são armazenados com cuidado para preservar toda a sua qualidade. Cru Grappa Alexander é baseado em uma mistura refinada de Glera e Moscato, criada durante longos anos de pesquisas e testes. Grappa é produzido durante três fases de destilação com diferentes temperaturas. O processo ocorre em alambiques de cobre tradicionais, que permitem a destilação sob vácuo (maior proteção dos aromas), com aquecimento em banho-maria (sistema indireto e portanto mais delicado). O resultado é uma Grappa perfumada com bouquet e sabor que satisfazem até os apreciadores mais exigentes. Antes do engarrafamento, esta Grappa envelhece em tanques de aço por quase 6 meses, com resultados positivos no seu perfil aromático e maciez.

Incolor, transparente, cristalina.

Bouquet limpo, fresco e perfumado, caracteriza-se por aromas a fruta fresca, com notas da sua uva original, encerrando com um delicado toque a ervas medicinais. Gosto macio, amplo e cativante, na boca caracteriza-se pela estrutura e pelos persistentes tons de fruta fresca.

Perfeita após as refeições, como um destilado de meditação. Pode ser consumida fria ou até mesmo gelada, e é ingrediente de coquetéis e long drinks. A Grappa CRU Alexander é uma combinação perfeita com chocolate preto e semifrios, bem como com sorvetes ou saladas de frutas. É tradicionalmente utilizada para corrigir o café expresso e, em Veneto e Friuli, para diluir as últimas gotas de café que ficam no fundo da chávena (Resentin): o efeito revigorante do café, aliado à acção relaxante do álcool, confere um agradável sensação de bem-estar e energia.

**Servir a 10-12°C | Alcool: 38%vol.**  
Garrafa 70 cl.



### **SANDRO BOTTEGA - aguardente nova**

Grappa, o destilado mais antigo e tradicional do norte da Itália, é obtido a partir do resíduo sólido da prensagem das uvas para vinho. A cuidadosa destilação do bagaço permite extrair e potenciar as características únicas contidas, nomeadamente, nas películas que são a sede dos componentes aromáticos. Sandro Bottega é um produto de grande personalidade que apresenta uma embalagem elegante e cativante: uma garrafa com formato delicado que lembra uma gota de grappa no momento da destilação.

Incolor, transparente e cristalino.

Aroma Limpo e perfumado, tem notas de frutas frescas e uma nota agradável que lembra flores silvestres.

Paladar seco e equilibrado, na boca é caracterizado por um sabor frutado persistente de frutas frescas e notas herbáceas particulares no final.

A grappa é ideal no final de uma refeição como destilado de meditação, pode ser degustada fria e também bem gelada e é um excelente ingrediente para a preparação de coquetéis e long drinks. A combinação deste Sandro Bottega com chocolate, frutas, saladas de frutas, sorvetes e semifrio sempre à base de frutas é perfeita.

A grappa é tradicionalmente usada para corrigir o café expresso e, no Vêneto e Friuli, para diluir as últimas gotas deixadas no fundo da xícara (Resentin): o café tem um efeito tônico enquanto o álcool relaxa e o resultado dessa combinação é uma agradável sensação de bem-estar e vigor.

**Servir a 10-12°C | Alcool: 38%vol.**

Garrafa de 3 Lts.

### **SANDRO BOTTEGA FUMÉ - aguardente velha**

O Fumé Bottega é um produto de grande personalidade que envelhece em barricas de madeira submetido a um processo especial de fumagem. Tem uma embalagem elegante e cativante: uma garrafa com formato delicado que lembra uma gota de grappa na hora da destilação. A escolha e o cuidado com a matéria-prima garantem a qualidade, frescura e perfeita conservação do bagaço que dá origem a esta grappa. O Fumé Bottega é produzido a partir da videira Glera, casta autóctone com base na qual se produz o Prosecco, o espumante mais famoso do mundo. As películas, perfumadas e ainda monstruosas, são destiladas em três etapas realizadas a diferentes temperaturas em alambiques tradicionais de cobre, que permitem o processamento a vácuo (maior proteção dos aromas) e em que o aquecimento ocorre em banho-maria (indireto e portanto mais sistema delicado) preservando assim as qualidades organolépticas das uvas de origem. Em seguida, estagia 12 meses em barricas de carvalho produzidas com técnicas tradicionais. A madeira, depois de deixada a secar ao ar livre por um período mínimo de 24 meses, é montada e finalmente tostada. Dependendo do tipo de torrefação, haverá diferentes transformações físico-químicas da madeira que terão um impacto diferente no perfil organoléptico do destilado que irá descansar nos barris assim produzidos. O processo de envelhecimento é complexo e só a experiência do destilador mestre permite que seja gerido da melhor forma possível, garantindo uma valorização do perfil sensorial e da personalidade do destilado que assume também a típica cor âmbar.

Cor âmbar quente.

Aroma Intenso e intrigante, apresenta notas olfativas que lembram frutas secas (principalmente sultanas), baunilha e especiarias doces. Paladar Macio e redondo, na boca caracteriza-se por um final de boca apimentado com um delicado aroma a baunilha no final..

A grappa envelhecida pode ser um excelente ingrediente no preparo de coquetéis e long drinks e é perfeita se degustada aos poucos, sozinha, no final de uma refeição, como um destilado de meditação. A combinação deste Fumé Bottega é excelente com chocolate preto, com cacau e sobremesas à base de café e com pastéis secos, em particular com bolachas de amêndoa, pistache e avelã.

**Servir a 10-12°C | Alcool: 38%vol.**

Garrafa de 3 Lts.





#### **TARDIVA - aguardente velha de Amarone**

Grappa Tardiva é uma grappa envelhecida obtida pela destilação das películas de uma seleção de uvas secas utilizadas para produzir o prestigiado vinho Amarone della Valpolicella. Com sua tradição milenar, a grappa evoca ambientes e emoções que foram transmitidas intactas até os dias de hoje. Grappa Tardiva é o resultado desta história milenar, aliada à evolução da técnica de destilação de bagaço e à utilização de tecnologias modernas: um destilado elegante e requintado que, graças ao seu envelhecimento em madeira, é enriquecido por notas únicas e inconfundíveis.

Cor âmbar intensa.

O seu bouquet complexo é caracterizado por notas de mel, flores, baunilha, uva e madeira nobre.

Sabor intenso, macio e persistente, na boca exprime a estrutura das suas vinhas originárias e um agradável aroma a madeira nobre.

A grappa envelhecida é perfeita após as refeições como um destilado de meditação e é um ingrediente de coquetéis e long drinks. Grappa Tardiva é a combinação perfeita com chocolate amargo, bolos e doces à base de cacau.

**Servir a 10-12°C | Alcool: 38%vol.**

Garrafa 50 cl.



#### **PRIMO ASSAGGIO BARRIQUE - aguardente velha bagaceira**

Esta aguardente bagaceira combina perfeitamente frescura e complexidade. A embalagem jovem e inovadora torna-o um produto com uma personalidade muito forte.

Cor âmbar .  
Bouquet intenso e frutado.  
Sabor puro, elegante, harmonioso com aromas de passas, mel e baunilha.

Perfeita após as refeições. É um destilado 'para pensamentos e meditação'. Pode acompanhar a degustação de chocolate preto.

**Servir a 10-12°C | Alcool: 40%vol.**  
Garrafa 50 cl.



#### **RISERVA PRIVATA - aguardente de Amarone**

Riserva Privata Barricata tem sua origem em uma reserva de grappa de Amarone. Destilado a partir de cascas de uvas fermentadas utilizadas na produção do prestigiado vinho Amarone della Valpolicella, é o resultado da paixão e competência de destiladores mestres, que transformaram uma matéria-prima sólida num líquido com um perfil organoléptico excepcional. O subsequente longo envelhecimento em madeira confere a sua típica cor âmbar e enriquece o bouquet, criando uma grappa cativante e intrigante que agrada até ao paladar dos mais requintados apreciadores.

Cor âmbar intensa.  
Intenso e cativante, apresenta um bouquet complexo, partindo de notas de mel e baunilha que se transformam no aroma de cacau, com um final picante delicado e fascinante.  
Sabor cheio, redondo e persistente, na boca exprime a estrutura típica das vinhas originárias, com elegantes nuances de madeira nobre fruto do seu longo envelhecimento.

A grappa envelhecida é perfeita após as refeições como um destilado de meditação e é um ingrediente de coquetéis e long drinks. Riserva Privata é a combinação perfeita com chocolate amargo, bolos e doces à base de cacau e com pastelaria.

**Servir a 10-12°C | Alcool: 43%vol.**  
Garrafa 70 cl.

### EXQUISITE ROSSO TOSCANO - aguardente velha

Exquisite Rosso Toscano Grappa Invecchiata é feita com bagaço de uvas locais e internacionais cultivadas nos melhores solos e usado para fazer vinhos tintos da Toscana com corpo inteiro e boa estrutura; vinhos tintos que estão entre os vinhos mais conhecidos e amados em todo o mundo - referências que simbolizam a enologia italiana e que desempenharam um papel de destaque na história do vinho da Itália. A produção ocorre em três fases de destilação em alambiques de cobre tradicionais que permitem a destilação sob vácuo (maior proteção dos aromas) e nas quais ocorre o aquecimento em banho-maria (sistema indireto mais delicado). Este processo preserva a plenitude aromática e a fragrância da uva original. Em seguida, é envelhecido por 12 meses em barricas de carvalho elaboradas com métodos extremamente tradicionais: a madeira recém-cortada é deixada secar ao ar livre por pelo menos 24 meses e durante esse tempo a água contida na madeira é perdida e os taninos mais adstringentes são removidos. As aduelas são cortadas e montadas e depois completamente torradas. Durante o processo de envelhecimento nestes cascos de carvalho, ocorrem uma série de reações químicas e físicas que aprofundam a complexidade do bouquet do destilado, conferindo-lhe um sabor suave e cor âmbar característica.

Cor âmbar quente.

Bouquet intenso e estruturado, apresenta inicialmente um nariz floral que depois se desenvolve em aromas doces redondos que lembram baunilha e uva-passa que podem ser atribuídos ao processo de envelhecimento na madeira.

Sabor complexo e equilibrado, apresenta um final de boca generoso e persistente com notas florais de baunilha, refletindo a forma como atinge o nariz.

A Grappa envelhecida é ideal no final de uma refeição como uma bebida de meditação. É um excelente ingrediente para a preparação de cocktails e long drinks. Esta requintada Grappa de Rosso Toscano velha é uma combinação perfeita para chocolate preto, bolos e doces feitos de cacau em pó e biscoitos secos, particularmente bolos de amêndoa, pistache e avelã.

**Servir a 10-12°C | Alcool: 38%vol.**

Garrafa 70 cl.





### EXQUISITE PREMIUM - aguardente velha Reserva

A Exquisite Premium, engarrafada em um elegante decantador de formas suaves, é uma grappa reserva obtida a partir da destilação de bagaço selecionado de alta qualidade. O longo e cuidadoso envelhecimento em madeira confere-lhe a cor âmbar característica e enriquece o bouquet com notas únicas e persuasivas. Uma grappa que nasce da seleção habilidosa de bagaços implementada com o objetivo de obter um produto único e de carácter inconfundível. É produzido em três etapas de destilação efetuadas a diferentes temperaturas e em alambiques tradicionais de cobre, que permitem o processamento a vácuo (maior proteção dos aromas) e em que o aquecimento ocorre em banho-maria (sistema indireto e portanto mais delicado) permitindo preservar a plenitude aromático e fragrância das uvas de partida. Depois é envelhecido 18 meses em barricas de carvalho produzidas com técnicas tradicionais: a madeira recém-cortada é deixada a secar ao ar livre por um período mínimo de 24 meses durante o qual há perda da água contida nela, e uma eliminação dos taninos mais adstringentes. As aduelas são cortadas, montadas e em seguida é feita uma torra intensa. Durante o processo de envelhecimento nestes barris, graças à ação do oxigênio que penetra pelas aduelas e à liberação das substâncias presentes na própria madeira, obtém-se uma exaltação do perfil sensorial e da personalidade do destilado que também assume a típica cor âmbar.

Cor âmbar quente.

O nariz é intenso e elegante, caracterizado por notas frutadas e picantes que vão desde aromas a frutos secos, nomeadamente passas, passando por notas de baunilha até notas de especiarias doces.

Na boca apresenta uma grande riqueza aromática com sensações articulares, devido às madeiras nobres utilizadas, em perfeito equilíbrio com as notas olfativas.

A Grappa Reserva é ideal no final de uma refeição como um destilado de meditação e pode ser um excelente ingrediente para a preparação de cocktails e long drinks. A combinação perfeita deste Exquisite Premium com chocolate negro, com sobremesas à base de cacau e pastéis secos, em particular com bolachas de amêndoa, pistache e avelã.

**Servir a 10-12°C | Alcool: 38%vol.**

Garrafa 70 cl.



# CELLINI

*Dedicada a Benvenuto Cellini, grande ourives e escultor florentino, esta grappa transfere o gosto pela perfeição e atenção a cada detalhe do mundo da arte ao da destilação.*



## **Cellini Oro - aguardente velha**

Origem: Veneto

Castas: seleção de diferentes castas

A qualidade e o cuidado com a matéria-prima são os primeiros e mais importantes passos na produção de uma boa grappa. Oro grappa cellini é produzido com bagaço das vinhas mais difundidas e renomadas do nordeste da Itália, colhidas em áreas dedicadas. O bagaço saudável, fresco e vinoso da videira é armazenado com cuidado para preservar toda a sua qualidade. O bagaço passa então por três fases de destilação com diferentes temperaturas. O processo decorre em alambiques tradicionais de cobre, que permitem a destilação sob vácuo (maior protecção do aroma), com aquecimento em banho-maria (sistema indirecto e portanto mais delicado). grappa é então envelhecido por 12 meses em barris de carvalho. Durante este processo, ocorrem reacções químicas e físicas no destilado, criando um bouquet mais complexo, um sabor mais suave e uma cor âmbar típica.

Cor âmbar claro

Bouquet complexo de notas que vão desde frutas frescas e especiarias, até perfumes agradáveis de baunilha e pastelaria.

Sabor apelativo, redondo, cheio, na boca lembra o bouquet, sobretudo nas notas de frutas frescas.

**Servir a 10-12°C | Alcool: 38%vol.**

Garrafa 70 cl.



## **Cellini CRU - aguardente**

Origem: Vêneto

Castas: Pinot e Glera

Esta grappa deriva das uvas Pinot e Glera, uma das variedades de uvas mais populares do Vêneto Oriental. O bagaço, ainda quente e vinoso, é destilado em alambiques de vapor, quando preservam totalmente a intensidade organoléptica das uvas originais. O resultado é uma grappa branca, macia e perfumada que é envelhecida em barricas de aço durante 6 meses, de forma a obter o amálgama de todos os aromas presentes.

Transparente e cristalina. Aroma com notas de frutas frescas, flores da floresta. Sabor fresco, decisivo, moderno com paladar persistente de frutas frescas.

**Servir a 12-14°C | Alcool: 38%vol.**

Garrafa 70 cl.

*A grappa deve ser consumida após as refeições, pois facilita a digestão. Também pode ser bebido frio ou gelado. É um ingrediente para fazer coquetéis e long drinks. Acompanha a degustação de chocolate amargo. Tradicionalmente é usado para corrigir o café expresso e, no Veneto e Friuli, para diluir as últimas gotas de café, que ficam no fundo da xícara (Resentin).*





## O café ideal

A mistura illy expressa um ideal de equilíbrio e perfeição. É composto por nove arábicas diferentes, selecionadas das melhores culturas do mundo. Cada variedade dá ao resultado final uma nota que os paladares treinados, ou simplesmente talentosos, podem reconhecer e apreciar. Por esta razão, o resultado final, que o cheiro, o paladar e o gosto do apreciador, oferece uma riqueza e uma emoção que nenhuma qualidade de Arábica, sozinha, poderia dar: a diferença que existe entre uma nota pura executada por um único instrumento e uma sinfonia tocada por excelentes músicos, cada um dos quais, sob a orientação de um maestro, melhor expressa sua alma.



## Sistema de cápsulas Iperespresso



O sistema iperEspresso illy permite preparar um café extraordinário em casa com facilidade e praticidade. O resultado é um autêntico café italiano que é perfeitamente consistente, suave, equilibrado e nunca amargo. O inovador sistema de cápsulas iperEspresso faz um café espresso com melhor qualidade e facilidade ao contrário dos sistemas convencionais de um estágio. O sistema de cápsulas iperEspresso usa um processo patenteado de dois estágios para criar um espresso intensamente aromático e encorpado com a crema rica e duradoura. Com as cápsulas IperEspresso a extração ocorre inteiramente dentro da cápsula, o café e a máquina nunca entram em contato fazendo com que a limpeza seja rápida e fácil.





## Maquina X7.1

Desfrute de um espresso e cappuccino italianos inigualáveis com a bela e projetada máquina Francis Francis X7.1 iperEspresso, com tecnologia avançada e vaporizador que espuma o leite para um latte ou cappuccino cremoso. A X7.1 faz uma presença de estilo impressionante em qualquer cozinha.

O exclusivo design foi inspirado no icônico design italiano dos anos 60. Para nós, a beleza é uma noção que vai muito além da estética. Trata-se de preencher o seu mundo com o que é especial - histórias, momentos, objetos que inspiram.



### CLASSICO

Em perfeito equilíbrio entre acidez e amargura, é caracterizado por delicadas notas de flor de laranjeira e jasmim, que se juntam com notas de caramelo. Para quem prefere um sabor suave e aveludado.



### CLASSICO LUNGO

Na versão longa, a exclusiva mistura illy cria um espresso com maior volume, com a mesma riqueza aromática e o sabor suave e aveludado do CLASSICO.



### INTENSO

Caracterizado por uma leve amargura e um corpo consistente, expressa notas envolventes de cacau e frutas secas, ideais para os amantes de um sabor encorpado.



### DECAFFEINATO

O Café Ideal para quem quer renunciar à cafeína, mas não ao inconfundível sabor suave e aveludado do aroma CLASSICO. Teor de cafeína inferior a 0,1%.

