



*Carta dei  
Vini Italiani  
Janeiro 2020*



NBM Trading Consulting, Lda.  
Angola & Italia Partnership



#### **VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DRY**

Castas: Glera 100%

Área de produção: Veneto - área de Cartizze 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**

Castas: Glera 100%.

Área de produção: Conegliano - Valdobbiadene

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.

#### **CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT**

Castas: Glera 100%.

Área de produção: 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.

#### **CUVEE' VINO SPUMANTE EXTRA DRY**

Castas: Glera e outras uvas do norte da Itália

Área de produção : Veneto

Elegante, Vinho de cor amarela palha brilhante, com perlage fino e vivo. Seu aroma é intenso e encantador, equilibrada fragrância entre maçã verde fresca, glicínias, flores de pêssego e acácia. O sabor é rico, intenso e ao mesmo tempo suave e fresco.

Ideal para qualquer ocasião, perfeito como aperitivo ou para acompanhar alimentos leves.

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



**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.



**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.



# 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.



# BOCCANTINO®



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

Casta: Nero d'Avola 100%

Área de produção: Sicilia 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 100%

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.

## **GRILLO GRECANICO Sicilia DOC**

Casta: 60% Grillo, 40% Grecanico

Área de produção: Sicilia DOC

Cor amarela palha claro, com um bouquet frutado e notas de flores de laranjeira, sabugueiro e notas de jasmim. Na boca é perfumado, intenso e com uma fresca acidez.

Ideal com crudités e saladas. É perfeito também como aperitivo.

Servir entre 10°-12°C | Alcool: 13% 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.





### **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.





  
CANTINE·DI·ORA

#### AMICONE

Casta: Rosso Veneto | Área de produção: Veneto IGT

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 verme-lhas, carne de caça, carne assada e queijo.

Servir entre 16°-18°C

Decantar pelo menos uma hora antes de servir.

Alcool: 14,5% vol.



MASSO  ANTICO

#### 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.





# 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.



# Lunaris NOX

## Chianti Superiore DOCG

Castas: 90% Sangiovese - 10% outras uvas vermelhas

Área de produção: Toscana - DOCG

O Chianti Superiore Lunadoro é produzido com uvas colhidas a mão e selecionadas em mesas de triagem.

Envelhecido em barricas de carvalho francês e tonneaux.

Caracterizado por uma cor vermelha rubi vívida. O bouquet é intenso, com notas de cereja preta e violeta. Na boca, graças aos taninos macios e bem combinados, é redondo e agradável. O final é longo e persistente.

Perfeito com carne assada e pratos com carne e molhos picantes.

Servir 18°-20°C | Alcool: 13,5 %vol.



Lunadoro



#### VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO - PAGLIARETO

Casta: Sangiovese 100% ( Prugnolo Gentile )

Área de produção: Toscana DOCG

Cor vermelha rubi escura com notas intensas de cor de granada. Bouquet complexo e característico, com aroma a frutos maduros e notas de pimenta, bem como compota de ameixa e notas florais de violeta, chocolate e charuto.

Sabor equilibrado, com taninos doces e a acidez certa para um final longo e dinâmico.

Excelente com a tradicional cozinha toscana, principalmente com carne vermelha, sopa e pratos principais com cogumelos.

Servir entre 16° - 18°C

Decantar pelo menos uma hora antes de servir.

Alcool: 14% vol.



#### VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO - RISERVA - QUERCIONE

Castas: Sangiovese 90%, Canaiolo, Mammolo 5%, Merlot 5%

Área de produção: Toscana DOCG

Um vinho interessante que é uma união perfeita entre tradição e modernidade, elegância e intensidade, com um limite de disponibilidade de garrafas produzidas. Aromas frutados de mirtilos e notas agradáveis de vegetação rasteira. Um vinho elegante e profundo, harmonioso com taninos redondos e refinados, com um final que deixa a sua marca pela persistência e intensidade.

Excelente com pratos principais ricos, como Pappardelle com molho de javali, carne vermelha e queijo maduro. Perfeito com fiorentina.

Servir entre 16° - 18°C

Decantar pelo menos uma hora antes de servir.

Alcool: 14,5% vol.





### Amarone della Valpolicella DOCG

Castas: Corvina, Corvinone, Rondinella

As uvas são colhidas manualmente e depois colocadas em prateleiras tradicionais e mantidas numa sala bem ventilada onde a temperatura e a umidade são constantes. Durante este processo de secagem, as uvas perdem cerca de 35% do seu peso, os aromas e sabores são, portanto, aprimorados. O resultado obtido a partir do método particular é um excelente vinho tinto com um perfume persistente, bem equilibrado, com um importante estrutura adequada para ser envelhecido.

Vermelho rubi intenso com notas de granada. Buquê frutado complexo com notas de cereja, cereja preta, mistura de bagas, baunilha, passas e frutas tropicais. Na boca encorpado, rico, macio e aveludado.

Um acompanhamento ideal para caça e culinária saborosa.

Excelente também como um vinho de meditação.

Servir 20°-22°C - Sugere-se decantar pelo menos uma hora antes de servir. | Alcool: 15 %vol.



### Brunello di Montalcino DOCG

Castas: 100% Sangiovese

Área de produção: Toscana - DOCG

A colheita é feita exclusivamente a mão entre a última semana de Setembro e a primeira semana de Outubro. A fermentação leva de 15 a 20 dias em cubas de aço inoxidável em temperatura controlada com bombeamento frequente. O vinho é envelhecido em barricas de carvalho por 24 meses e depois leva uma nova maturação em garrafa por pelo menos 4 meses.

Vermelho rubi intenso que assume granadas com o envelhecimento. Bouquet intenso e típico com sabor a frutos maduros e dicas de especiarias. Na boca, é complexo, seco, quente, ligeiramente tânico, muito bem estruturado e harmônico.

Perfeito com carne vermelha ou de caça e queijos maduros.

Servir 18°-20°C | Alcool: 14 %vol.





Cantine di Ora  
Kellerei Auer

### GEWÜRZTRAMINER

Casta : Gewürztraminer 100%

Área de produção: Alto Adige DOC

Cor amarela palha intensa com ricos reflexos dourados. Ao nariz é particularmente aromático, cheio e intenso, com um bouquet rico com notas de reminiscências frutas exóticas, flores, citrinos e especiarias, como rosa, a casca de laranja, hortelã e pimenta. No paladar estruturado e encorpado com um final persistente com notas aromáticas e minerais.

Ideal como aperitivo ou em combinação com entradas com base em peixe, carnes brancas e legumes.

Servir entre 8° - 10° | Alcool: 14% vol.



CANTINE·DI·ORA

### PINOT GRIGIO VALDADIGE - DOC

Casta: Pinot Grigio 100%

Área de produção: As vinhas que produzem as uvas Pinot Grigio Valdadige estendem-se por todo o vale do mesmo nome, desde Roveré della Luna até Vallagarina, no norte da Itália, província de Trento.

Cor amarelo palha, intenso e persistente aroma frutado e floral, com notas de maçã Golden, lichia e notas de feno. Na boca é seco, de grande carácter e elegância, com um bom equilíbrio entre corpo e acidez.

Ideal como aperitivo, e como acompanhamento de pratos que não são encorpados mas caracterizados por uma nota gorda, como entradas de frios e queijos, risotos, peixes do mar e carnes brancas bem temperadas.

Servir entre 10° - 12° | Alcool: 13% 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 (pessego) 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 pêssigo. Na boca resulta suavemente doce e equilibrado

Ideal com sobremesas, especialmente com bolos secos e macedónia.

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

