



Junho 2025



NBM Trading Consulting, Lda.  
Angola & Italia Partnership



# *Carta de vinhos italianos*

*A cultura do vinho na Itália é rica e diversificada,  
sendo um dos maiores produtores de vinho do mundo.  
Os vinhos italianos abrangem uma ampla gama de estilos, desde  
os mais simples e acessíveis até os mais sofisticados e complexos.*

*Aqui apresentamos a nossa seleção de  
tintos, brancos, rosé e espumantes.  
Selecionamos para si também  
“grappa”, licores e o café illy.*

*Descubra a riqueza e a excelência dos vinhos italianos,  
numa aventura de sabores e aromas.*



---

Importador exclusivo para Angola

NBM Trading Consulting,Lda - Via S8 - Condomínio Dolce Vita - Lote 3B, 7º B – Talatona - Luanda- Angola | NIF: 5417106542  
www.nbm.co.ao | info@nbm.co.ao | (+244) 922 850 999 – 922 850 055 | (+39) 02 45073110



### AMICONE

Castas: Rosso Veneto | Área de produção: Veneto IGT

Vinho único obtido a partir da criteriosa seleção de uvas baga 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.**

*cod: 15013*



### 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**

*cod: 15077*



# 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.**

*cod: 15073*



# 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.**

*cod: 15061*

Importador exclusivo para Angola



## 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.**

*cod: 15054*

### 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



## MASSO ANTICO “IL POTERE ICE”

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

Colhidas na primeira década de setembro, as uvas são delicadamente desengaçadas, e a prensagem suave deixa muitas bagas inteiras. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável a uma temperatura de 16 graus, usando gelo seco e um período de maceração de 6 dias. Após a trasfega, apenas uma parte do vinho sofre fermentação maloláctica para realçar a frescura.

Cor vermelho rubi com reflexos violeta; no nariz, há notas de frutas frescas como morango, cereja azeda e toques de ameixa seca. No paladar, é envolvente, dado os seus taninos suaves, mas ao mesmo tempo, mantém a linearidade devido à sua veia ácida. Limpo até ao fim, continua a persistir com os seus aromas mesmo após a degustação.

A sua frescura torna-o agradável com vários pratos. Ideal como aperitivo com carnes curadas e queijos frescos, combina bem com massa ou gnocchi em molho de tomate, orecchiette típicas com folhas de nabo e pratos principais à base de carne grelhada.

**Servir entre 10°-12° | Álcool: 12,5% vol.**

cod: 15096



O novo Masso Antico ICE é inovador não apenas em seu produto, mas também em sua embalagem. A árvore do logotipo no rótulo é impressa com uma tinta vermelha especial que se transforma em azul quando o vinho atinge 8°C, a temperatura ideal para consumo.

O processo é explicado com um infográfico intuitivo na parte interna da etiqueta do pescoço, que está presa à garrafa

**18° - 20° C**



**8° - 10° C**





## 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 cocchiopesto e em barricas de carvalho francês e americano.

As ânforas de cocchiopesto, 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.

**Servir 16° - 18° C | Alcool: 14,5%vol.**

*cod: 15075*

# BRUNILDE — DI — MENZIONE



## **PRIMITIVO DI MANDURIA** - cod: 15009

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** - cod: 15031

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** - cod: 15010

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** - cod: 15026

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.**

Importador exclusivo para Angola



## BARBERA PIEMONTE DOC

**Casta:** 85% Barbera, 15% Nebbiolo

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

### Um vinho que conta a história de uma terra milenar

Entre as colinas do Piemonte nasce Casali del Barone, uma linha de vinhos que celebra a tradição, a elegância e a riqueza desta região histórica de Itália. Das Langhe ao Monferrato, uvas nobres transformam-se em vinhos de carácter único. O Barbera Piemonte DOC é uma verdadeira experiência sensorial: aromas quentes, sabor intenso e uma harmonia que conquista em cada gole.

As uvas são colhidas à mão e selecionadas cuidadosamente em mesas de triagem. A vinificação decorre por 10 dias sobre as películas, com remontagens diárias, seguida de afinamento por 3 meses em grandes tonéis de carvalho.

Cor vermelha rubi intensa, com aromas florais e nuances de fruta vermelha ligeiramente madura. Na boca é encorpado, macio e redondo, com um leve toque de chocolate negro. Final persistente e ligeiramente picante. Ideal com enchidos e queijos curados. Perfeito também

Potencial de envelhecimento em garrafa: 6 - 8 anos.

**Servir entre 16°-18°C - Alcool: 13,5 % vol.**

cod: 15051

Importador exclusivo para Angola

# 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 - cod: 15025**

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 - cod: 15053**

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 - cod: 15036**

**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.**

Importador exclusivo para Angola



### **Amarone della Valpolicella DOCG**

**Castas:** Corvina, Corvinone, Rondinella

**Área de produção:** Valpolicella, Véneto (encostas entre Verona e o Lago Garda, berço histórico do método *appassimento*)

### **Um ícone do Véneto em versão de pura elegância**

As uvas, colhidas manualmente, são dispostas em prateleiras tradicionais e mantidas em salas bem ventiladas durante cerca de 3 meses, perdendo perto de 35 % do peso; os aromas e sabores concentram-se e ganham profundidade. Depois da fermentação lenta, o vinho estagia pelo menos 12 meses em barricas de carvalho, ganhando estrutura e redondez. O resultado é um tinto de corpo poderoso (15,5 % vol.), capaz de evoluir em garrafa durante mais de 15 anos.

### **Vinificação em detalhe**

**Secagem das uvas (*appassimento*):** 90–120 dias em estufas de ventilação natural, controlo de temperatura e humidade.

**Fermentação:** maceração prolongada em inox a temperatura controlada para extração máxima de cor e taninos.

**Estágio:** mínimo de 12 meses em barricas de carvalho, seguido de afinamento em garrafa antes da saída para o mercado.

### **Notas de prova**

**Cor:** vermelho-rubi intenso com reflexos granada.

**Aromas:** buquê complexo de cereja, amarena, bagas silvestres, baunilha, passas e nuances de frutos tropicais.

**Paladar:** cheio, rico e aveludado; taninos macios equilibram a doçura natural residual, deixando um final longo com notas de especiarias doces.

### **Harmonização**

Carnes vermelhas, caça, queijos curados ou simplesmente como “vinho de meditação”.

**Servir 20 - 22°C | Alcool: 15,5 %vol.**

**Sugere-se decantar pelo menos uma hora antes de servir.**

**Potencial de guarda: 15 + anos.**

*cod: 15064*



### **CRODER - tinto Veneto IGT**

**Zona de produção:** Veneto, na propriedade Astoria, em terrenos montanhosos a cerca de 150 m acima do nível do mar.

**Uvas:** marzemino e mistura da propriedade .

A colheita e seleção das uvas em pequenas cestas são realizadas manualmente em setembro/outubro, seguidas de desengace e esmagamento. A fermentação/maceramento do mosto ocorre por 20/25 dias, a uma temperatura de 26/28 °C, seguida de separação e conclusão da fermentação malolática, tudo em recipientes de aço inoxidável. Após a primeira trasfega, o vinho é transferido para barricas de carvalho francês Allier de 225 litros, metade com tosta média e metade com tosta média/forte, onde amadurece por cerca de 12 meses. As barricas são então reunidas em tanques onde o vinho é refinado até o engarrafamento, realizado com filtragem muito suave. Descansa na garrafa por pelo menos 6 meses.

**Cor** rubi intenso, profundo. **Aroma** rico, complexo de especiarias e frutas vermelhas maduras. **Sabor** encorpado, equilibrado, com taninos suaves e bem integrados.

Acompanhamento ideal para pratos de carne assada ou grelhada, costelas de porco ou cordeiro na brasa, pratos com carne de caça, queijos curados.

**Servir entre 16°- 18°C - abrir a garrafa uma hora antes ou decanter**

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

*cod: 15087*



#### **EL RUDEN - tinto Veneto IGT**

**Zona de produção:** Veneto, na propriedade Astoria, em terrenos montanhosos a cerca de 150 m acima do nível do mar.

**Uvas:** variedades selecionadas de uvas tintas.

As uvas são colhidas manualmente em pequenas cestas nos meses de setembro/outubro. Uma parte delas (cerca de 10%) é colocada em esteiras para secar por 3 meses; a parte restante é desengaçada e fermentada com as cascas por cerca de 15/20 dias a uma temperatura de 26/28°C. Em seguida, ocorre a separação do mosto das cascas e a conclusão da fermentação malolática, tudo em recipientes de aço inoxidável. O mesmo processo é aplicado às uvas secas nas esteiras, uma vez concluída a secagem. Após a recomposição do corte na sua totalidade, o vinho é transferido para barricas de carvalho francês de Allier com tosta média, onde amadurece por 8/9 meses, seguido do engarrafamento. O período subsequente de descanso na garrafa proporciona solidez e autoridade ao caráter deste vinho, cujo componente de uvas secas confere toda a sua personalidade.

**Cor** vermelho rubi escuro. **Aroma** intenso, com notas de especiarias varietais, bem harmonizadas com o aroma da madeira. **Sabor** suave, de grande estrutura, com abundância de aromas e taninos bem equilibrados.

Acompanhamento ideal para pratos de carne saborosos como ensopados, guisados, assados e grelhados, pratos à base de cogumelos, queijos envelhecidos, charcutaria,

**Servir entre 16°- 18°C - abrir a garrafa uma hora antes ou decantar**

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

*cod: 15086*



Cantine di Ora  
Kellerei Auer



## GEWÜRZTRAMINER

**Casta :** Gewürztraminer 100%

**Área de produção:** Alto Adige DOC

O Gewürztraminer é um dos vinhos brancos mais característicos e elegantes do norte da Itália. Nasce nas encostas ensolaradas do Alto Adige, região de tradição vinícola milenar, onde o clima alpino e as grandes amplitudes térmicas favorecem o desenvolvimento de aromas intensos e sofisticados.

As uvas são colhidas manualmente em caixas e passam por uma maceração de 6 a 8 horas antes da prensagem suave. A fermentação ocorre em tanques de aço inoxidável, a temperatura controlada (14°–16°C), com leveduras selecionadas.

Este vinho encanta desde o primeiro olhar com sua cor amarelo-palha intensa e reflexos dourados. No nariz, revela um bouquet exuberante com notas de frutas tropicais, pétalas de rosa, casca de laranja, menta e um toque leve de pimenta branca. Na boca, é estruturado, encorpado e persistente, com um final aromático e mineral que o torna memorável.

Excelente como aperitivo ou para acompanhar entradas à base de peixe, carnes brancas e pratos de legumes.

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

*cod: 15058*

Importador exclusivo para Angola



### **GERGENTI BIO - 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 10°-12°C | Alcool: 13% vol.**

*cod: 15098*

**Importador exclusivo para Angola**

**NBM Trading Consulting,Lda** - Via S8 - Condomínio Dolce Vita - Lote 3B, 7º B – Talatona - Luanda- Angola | NIF: 5417106542  
www.nbm.co.ao | info@nbm.co.ao | (+244) 922 850 999 – 922 850 055 | (+39) 02 45073110



## VENTUS - Moscato di Sicilia IGT

**Zona de produção:** Pantelleria (pequena ilha vulcânica ao sul da Sicília)

**Uvas:** moscato

O mosto obtido da vinificação das uvas ligeiramente passificadas é adicionado com leveduras selecionadas. Logo após o início da fermentação, ocorre a adição de aguardente de vinho, o que interrompe o processo fermentativo e permite obter um vinho com alto teor de açúcar residual e alto teor alcoólico. Em seguida, procede-se à estabilização e engarrafamento com filtração rigorosa.

**Cor** dourado, com reflexos âmbar. **Aromático**, típico, com nítidos aromas de laranja cristalizada e tangerina. **Sabor** doce, encorpado, quente e envolvente, com notas aromáticas pronunciadas.

Acompanha-se com pastelaria seca e queijos picantes de massa mole

**Servir entre 8°- 10°C | Alcool: 16 % vol.**

*cod: 15091*



## GECK - Gewürztraminer Trentino doc

**Uvas:** Gewürztraminer

**Zona de produção:** Vinhas localizadas em **Trentino** a uma altitude de 350 metros.

As uvas são colhidas manualmente em meados de setembro e selecionadas em pequenas cestas, levadas à adega para prensagem suave e decantação estática do mosto. A fermentação primária ocorre a 18/19°C com leveduras selecionadas, em recipientes de aço, onde o vinho continua a sua evolução mesmo após a fermentação. Isso permite obter a máxima expressão das nuances aromáticas. Após alguns meses de envelhecimento sobre as "borras finas", durante os quais o vinho desenvolve sua complexidade organoléptica, procede-se à filtração e ao engarrafamento. O necessário período de descanso na garrafa completa o caráter do vinho.

**Cor** amarelo dourado, brilhante. **Aromático**, floral, especiado. **Sabor** encorpado, envolvente.

Perfeito com queijos de sabor forte e picante, pratos condimentados como comida indiana ou tailandesa que usem especiarias como curry, gengibre e pimenta, frutos do mar grelhados, pratos da culinária asiática, como sushi, sashimi ou comida chinesa, pratos exóticos e criativos que contenham combinações incomuns de sabores, como pratos que misturam frutas tropicais, especiarias e ingredientes diferentes.

**Servir entre 8°- 10°C | Alcool: 13,5 % vol.**

*cod: 15093*



**ALÌSIA - Pinot grigio delle Venezie DOC**

**Zona de produção:** Terrenos de planície e colinas (150-200 m acima do nível do mar) da região de Veneto

**Uvas:** Pinot Grigio

A colheita é feita manualmente no final de agosto, seguida pela prensagem suave das uvas, decantação estática do mosto e sua fermentação primária a 18/19°C com leveduras selecionadas. O vinho novo é mantido nas borras nobres por algumas semanas e, após filtração e estabilização tartárica, é engarrafado. Descansa em garrafa por alguns meses.

**Cor** amarelo palha com reflexos dourados. **Aroma** intenso, frutado com notas de feno, noz verde, fino e elegante. **Sabor** aveludado, harmônico, característico e distinto.

Ótimo aperitivo, para uma variedade de entradas leves, massas, excelente com frutos do mar, peixes, carnes brancas.

**Servir entre 10°- 12°C | Alcool: 12,5 % vol.**

cod: 15092



**ROSÉ MINA - Rosé Veneto IGT**

**Zona de produção:** Veneto - Terrenos colinosos das áreas mais privilegiadas.

**Uvas:** Uvas de baga vermelha de qualidade.

A colheita é feita manualmente em setembro, seguida por uma breve maceração para transmitir ao vinho essa cor e timbre típicos tão procurados. A fermentação primária ocorre a 18°C com leveduras selecionadas. O vinho jovem é mantido sobre as borras nobres por várias semanas e, após filtração e estabilização tartárica, procede-se ao engarrafamento. Repouso em garrafa por pelo menos 20/30 dias para obter um produto equilibrado, delicado, de grande elegância e completude.

**Cor** rosa suave. **Aroma** sofisticado, elegante, floral com nuances frutadas.

**Sabor** seco, aveludado, em perfeito equilíbrio com um delicado fechamento aromático.

Ideal com pratos de peixe, risotos e massas de sabores delicados, mas também pode ser um acompanhamento interessante para pizza e um excelente aperitivo.

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

cod: 15095



**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.**

cod: 15015



**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.**

cod: 15016



# CAVATINA PREMIUM



## **MOSCATO / MOSCATO ROSE' - cod: 15001 / cod: 15037**

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 - cod: 15045**

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 | Álcool: 7,5 %vol.**

## **CAVATINA MORANGO - cod: 15046**

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.**

Importador exclusivo para Angola

**"CASA VITTORINO"**

**Valdobbiadene Prosecco Supriore D.O.C.G.**

"Rive di Refrontolo"

Vinho Espumante Brut Millesimato

**Uvas:** Glera.

**Zona de produção:** Conegliano - Valdobbiadene, na propriedade Astoria, em terrenos montanhosos a cerca de 150 m acima do nível do mar.

Vinho intitulado em homenagem ao fundador da Astoria Vini, Vittorino Polegato. A seleção Gran Cuvée Brut "Rive di Refrontolo" representa o mais alto nível de qualidade. Casa Vittorino é o diamante no centro da coroa dos vinhos Astoria, revelando a paixão de uma família dedicada há gerações à viticultura e à qualidade sustentável. O Millesimato Extra Dry e o Casa Vittorino Millesimato Brut são as joias da Astoria Wines. Esses embaixadores premiados, símbolos no mundo da arte do Prosecco Superiore D.O.C.G., irão revelar a elegante combinação entre natureza, tradição e técnicas de espumantização de ponta.

Para este Cuvée, apenas os melhores cachos são selecionados e colhidos manualmente em cestos em setembro, quando estão adequadamente maduros; em seguida, ocorre o desengace e a maceração das uvas a 8/10°C por algumas horas (criomaceração) diretamente na prensa em ambiente hiper-redutivo. Em seguida, ocorre a prensagem suave e a decantação estática do mosto. Sua fermentação primária ocorre em recipientes de aço a 16°C com leveduras autóctones selecionadas. O vinho novo, livre das borras mais grossas, é mantido com resíduo de açúcar e deixado sobre as leveduras por 2/3 semanas; depois de torná-lo claro, é transferido para autoclave, onde ocorre a tomada de espuma a 16°C, que dura cerca de 20/25 dias, seguida de um refinamento adicional sobre as leveduras por algumas semanas. O engarrafamento e o repouso em garrafa por pelo menos 1-2 meses concluem o ciclo.

**Perlage** fino, elegante e persistente.

**Cor** amarelo palha claro com reflexos esverdeados.

**Aroma** intenso, limpo, frutado, com aroma varietal característico.

**Sabor** seco, encorpado, salgado, harmônico.

Perfeito para ser apreciado como aperitivo, acompanha bem queijos, charcutaria e pratos à base de marisco e peixe.

**Servir entre 5 - 6°C | Alcool 11,5 % vol**

cod: 15081



## CORDERIE

### Valdobbiadene Prosecco Supriore D.O.C.G. Extra Dry

**Uvas:** Glera.

**Zona de produção:** Na herdade da Astoria, em terrenos colinares a cerca de 150 m de altitude. Vinhas orientadas este-oeste e norte-sul, com 3000/4000 cepas por hectare; videiras com 8 a 18 anos de idade. Produção média de 3/4 kg por planta, equivalente a 120/130 q.li por hectare.

A vindima é manual, realizada entre setembro e outubro, com uvas no máximo equilíbrio químico e organolético, seguida por prensagem suave e decantação estática do mosto. A fermentação primária ocorre em recipientes de aço inox a 18/19°C com leveduras autóctones selecionadas. O vinho novo é mantido sobre as “borras nobres” durante um mês, depois clarificado e transferido para autoclaves para a segunda fermentação. A refermentação ocorre a 16/18°C com leveduras selecionadas e dura cerca de 25/30 dias, seguida por um breve período de estágio sobre as borras. Posteriormente, procede-se ao engarrafamento e ao repouso em garrafa durante algumas semanas.

**Perlage** fino, elegante e persistente.

**Cor** amarelo palha claro.

**Aroma** elegante, limpo, com característico aroma frutado, .

**Sabor** característico, agradavelmente ácido, harmonioso. .

Perfeito para ser apreciado como aperitivo, acompanha bem queijos, charcutaria e pratos à base de marisco e peixe.

**Servir entre 5 - 6°C | Alcool 11 % vol**

*Garrafa finamente trabalhada para homenagear Veneza, os seus canais e a milenar sabedoria dos mestres vidreiros.*

*cod: 15099*





### **Yu Sushi - Espumante Brut**

**Uvas:** brancas típicas do alto trevigiano (**Veneto**).

Equilíbrio químico/organolético, seguido por prensagem suave e decantação estática do mosto. Sua fermentação primária ocorre em recipientes de aço a 18/19°C com leveduras autóctones selecionadas.

O vinho novo é mantido sobre as "borras nobres" por um mês, depois é clarificado e transferido para autoclaves para tomada de espuma.

A refermentação ocorre a 16/18°C, sempre com leveduras selecionadas, e dura cerca de 25/30 dias; segue-se um período de afinamento sobre as borras por alguns dias. Em seguida, procede-se ao engarrafamento

e ao repouso na garrafa por algumas semanas.

**Perlage** fino e persistente.

**Cor** amarelo palha claro.

**Aroma** elegante, limpo, frutado com aroma típico.

**Sabor** característico, agradavelmente seco e bem equilibrado, levemente ácido.

Perfeito para acompanhar sushi, sashimi e crudités de marisco em geral.

**Servir entre 6°- 8°C | Alcool: 11 % vol.**

*cod: 15085*



#### **FASHION VICTIM - Moscato - Vinho Espumante doce**

**Uvas:** Moscato do alto trevigiano (**Veneto**).

A vinificação em branco e o armazenamento do mosto em recipientes termocontrolados em baixa temperatura permitem a preservação do aroma intenso e delicado do Moscato. A fermentação espumante, partindo diretamente do mosto, em autoclave a temperatura constantemente baixa, realça as características do vinho base.

**Perlage** fino e persistente. **Cor** amarelo palha com reflexos esverdeados, brilhante. **Aroma** característico do Moscato, pronunciado e delicado, com notas de pêssego, sálvia e tomilho. **Sabor** intensamente aromático, delicadamente doce, equilibrado.

Agradável com fruta e sobremesas, perfeito para cada ocasião especial.

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

*cod: 15083*



#### **FASHION VICTIM - Moscato Rosé - Vinho Espumante doce**

**Uvas:** Moscato e Malvasia Negra do alto trevigiano (**Veneto**).

A vinificação em branco e o armazenamento do mosto em recipientes termocontrolados em baixa temperatura permitem a preservação do aroma intenso e delicado das uvas. A fermentação espumante, partindo diretamente do mosto, em autoclave a temperatura constantemente baixa, realça as características do vinho base.

**Perlage** fino e persistente. **Cor** rosa rubi, brilhante. **Aroma** característico do Moscato, pronunciado e delicado de pêssego com nuances de morango e sálvia. **Sabor** intensamente aromático, delicadamente doce, equilibrado.

Agradável com fruta e sobremesas, perfeito para cada ocasião especial.

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

*cod: 15084*



#### 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 sinónimo 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.**

cod: V24004075NA



#### 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 pêssigo 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.**

cod: V24004075A



**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.**

cod: V23038075



**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.**

cod: V23050075

Importador exclusivo para Angola



**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.**

cod: 15070



**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.**

cod: 15060

Importador exclusivo para Angola



#### **ASTORIA LOUNGE - Vinho Espumante Brut**

**Uvas:** variedades aromáticas típicas do alto trevigiano (**Veneto**).

A colheita é realizada manualmente em setembro, seguida de prensagem suave com breve maceração a frio das cascas e decantação estática do mosto. Sua fermentação primária ocorre em recipientes de aço a 18/19°C com leveduras selecionadas. O vinho novo é mantido sobre as borras nobres por algumas semanas; a próxima fase é a tomada de espuma que dura 20/25 dias a 18°. Uma vez concluído, o espumante é mantido sobre as borras por algumas semanas. Em seguida, procede-se à estabilização tartárica e ao engarrafamento. Descanso na garrafa para o refinamento final.

**Perlage:** muito fino e persistente. **Cor:** amarelo palha com reflexos esverdeados. **Aroma:** etéreo, delicado, muito pessoal devido à sinergia entre aromas varietais e perfumes da levedura; com uma nota aromática pronunciada. **Sabor:** encorpado, harmonioso, seco.

Perfeito para ser apreciado como aperitivo, acompanha bem, primeiros pratos à base de molhos de marisco, marisco, peixe, queijos e charcutaria.

**Servir entre 5°- 6°C | Alcool: 10,5 % vol.**

*cod: 15089*



#### **Ribolla Gialla - Espumante Brut**

**Uvas:** Ribolla

**Zona de produção:** Vinhas nas áreas mais privilegiadas de **Friuli Venezia Giulia**.

A colheita é realizada manualmente no final de setembro, quando as uvas atingem o máximo equilíbrio químico/ organolético, seguida de prensagem suave e decantação estática do mosto. Sua fermentação primária ocorre em recipientes de aço a 16/18°C com leveduras autóctones selecionadas. O vinho novo é mantido sobre as "borras nobres" por 1 mês, depois é clarificado e transferido para autoclaves para tomada de espuma. A refermentação ocorre a 16/18°C, sempre com leveduras selecionadas, e dura cerca de 25/30 dias; segue-se um período de afinamento sobre as borras por alguns dias. Em seguida, procede-se ao engarrafamento e ao repouso na garrafa por algumas semanas.

**Perlage** fino e persistente. **Cor** amarelo palha. **Aroma** elegante, limpo, frutado e floral. **Sabor** agradavelmente cítrico, harmônico, com um final ligeiramente aromático.

Perfeito para ser apreciado como aperitivo, acompanha bem queijos, charcutaria e pratos à base de marisco e peixe.

**Servir entre 5°- 6°C | Alcool: 11 % vol.**

*cod: 15082*



### 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.**

cod: E17002075



### 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.**

cod: E17001075



#### **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.**

cod: E12060070

# GIAROLA®

CASA FONDATA NEL 1918



cod: G5943

cod: G5284

cod: G5961



cod: G2366

cod: G5995

cod: G5112

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

**Sabores disponíveis:** frutti di bosco (frutos silvestres), fragola (morango), melone (melão), mandarino (tangerina), limone (limão), cioccolato (chocolate).

Garrafa 50 cl. - álcool 17% - Saborear frescos e como sobremesa.

Importador exclusivo para Angola

NBM Trading Consulting,Lda - Via S8 - Condomínio Dolce Vita - Lote 3B, 7º B – Talatona - Luanda- Angola | NIF: 5417106542  
www.nbm.co.ao | info@nbm.co.ao | (+244) 922 850 999 – 922 850 055 | (+39) 02 45073110

# GIAROLA®

CASA FONDATA NEL 1918



cod: G5792



cod: G2448



cod: G2804



cod: G2802

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

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

**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%

**Zenzero e cannella:** licor de gengibre e canela - Garrafa 50 cl. - álcool 17%

Importador exclusivo para Angola

NBM Trading Consulting,Lda - Via S8 - Condomínio Dolce Vita - Lote 3B, 7º B - Talatona - Luanda- Angola | NIF: 5417106542  
www.nbm.co.ao | info@nbm.co.ao | (+244) 922 850 999 - 922 850 055 | (+39) 02 45073110



**LIMONCINO - licor de limão - cod: E12025050NA**

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 - cod: E12099050NA**

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, pastelaria, sobremesas ou gelados.

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



**GIANDUIA - creme de chocolate - cod: E12077050NA**

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 - cod: E10065070NA**

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 FONDADA NEL 1918



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

**Blue Curacao:** Garrafa 70 cl. - álcool 30% - cod. G5957

**Crème de Cassis:** Garrafa 70 cl. - álcool 17% - cod. G5948

**Triple Sec:** Garrafa 70 cl. - álcool 42% - cod. G5955

**Apricot Brandy:** Garrafa 70 cl. - álcool 24% - cod. G5947

**Coffee:** Garrafa 70 cl. - álcool 20% - cod. G5949

**Bananino:** Garrafa 70 cl. - álcool 17% - cod. G5788

Importador exclusivo para Angola

NBM Trading Consulting,Lda - Via S8 - Condomínio Dolce Vita - Lote 3B, 7º B – Talatona - Luanda- Angola | NIF: 5417106542  
www.nbm.co.ao | info@nbm.co.ao | (+244) 922 850 999 – 922 850 055 | (+39) 02 45073110

# GIAROLA®

CASA FONDADA NEL 1918



cod: G5265

cod: G5257

cod: G5263

cod: G5259

cod: G5261

## Vodka aromatizada com fruta

Ideal para criar cocktails e long drinks.

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

Garrafa 70 cl. - álcool 25%

Importador exclusivo para Angola

NBM Trading Consulting,Lda - Via S8 - Condomínio Dolce Vita - Lote 3B, 7º B – Talatona - Luanda- Angola | NIF: 5417106542  
www.nbm.co.ao | info@nbm.co.ao | (+244) 922 850 999 – 922 850 055 | (+39) 02 45073110



## **CRODER**

### **Grappa barrique finamente envelhecida**

#### **Matéria prima**

Bagaço principalmente de uvas de casca vermelha, Cabernet, Merlot e Marzemino, obtido após uma longa maceração no vinho e processado imediatamente após a prensagem. O destilado resultante é então envelhecido por mais de um ano em barris de carvalho francês.

**Cor** brilhante, quente, âmbar, típica de produtos envelhecidos em madeira.

**Aroma** complexo, elegante, floral e com notas de baunilha.

**Paladar:** Boa fusão de suavidade e caráter.

**Teor alcoólico 40 % vol.**

cod: S149GR6S



#### **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.

cod: VCOLALEX70



#### **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. - cod: GALEX70

Garrafa 3 Lts. - cod: E00057300NAO1



#### **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.

Cod. GCRU70



#### **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.

Cod. GTARD50



#### **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.

*Cod. GPRIM50*



#### **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.

*Cod. GPRIV70*

#### 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.

Cod. GTOSCANO



#### 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 aromática 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.

Cod. GEXQ70



# 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 - Cod. E50088070**

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 - Cod. E50087070**

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).*

Importador exclusivo para Angola



## 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.

---

Importador exclusivo para Angola

NBM Trading Consulting,Lda - Via S8 - Condomínio Dolce Vita - Lote 3B, 7º B – Talatona - Luanda- Angola | NIF: 5417106542  
www.nbm.co.ao | info@nbm.co.ao | (+244) 922 850 999 – 922 850 055 | (+39) 02 45073110



## 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.

Disponível nas três cores preto, vermelho e branco.

preta: cod. 16561  
vermelha: cod. 16608  
branca: cod. 16609

## Maquina Y3.3



Compacta, bonita e simples de usar. Prepare com facilidade um espresso suave e deliciosamente aromático em casa com a nova máquina de cápsula Y3.3 iperEspresso, com a operação de toque único, sem esforço e 2 definições de volume programáveis.

Design minimalista e elegante. O arquiteto Piero Lissoni projetou uma máquina com linhas limpas, que oferece uma experiência de usuário fácil e intuitiva.

Disponível nas três cores preto, vermelho e branco.

preta: cod. 160281  
vermelha: cod. 160283  
branca: cod. 160282

Importador exclusivo para Angola



### **CLASSICO** - cod: 18843

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** - cod: 18845

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** - cod: 18844

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** - cod: 18846

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%.