CATÁLOGO VINHOS 2022

ALCESTI
FAMIGLIA E CANTINA

ABBAZIA
di San Gaudenzio

Serenissima

Feudo di Morro

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO
DAL 1937

SENZA FRONTIERE
Produtos 100% Italianos

Siga nossas redes sociais

www.senzafrontierebrasil.com

EMPRESA

*A **Senza Frontiere Comercio Internacional Ltda** é uma empresa formada por socios italianos e brasileiros. Com sede em São Paulo, filial em Ceará e Bahia, a política da Senza Frontiere é baseada em três conceitos básicos: produtos 100% italianos, preços competitivo e serviços incomparável.*

MISSÃO

Importar e distribuir Food & Beverage - Made in Italy - para o mercado brasileiro, desenvolvendo e inovando em categoria de produtos de qualidade.

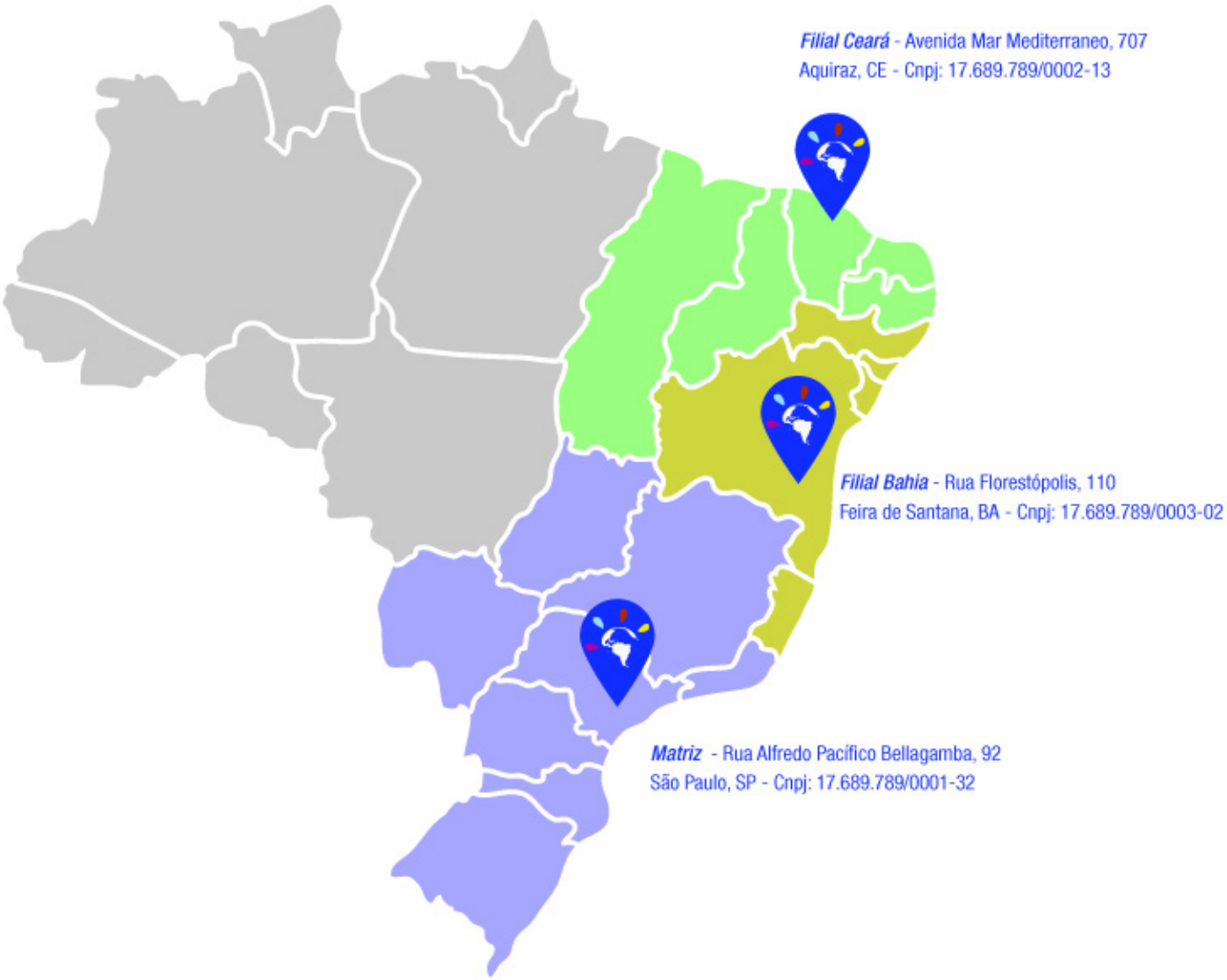
VISÃO

Ser a referência no mercado brasileiro pela qualidade dos produtos, pela excelência de serviços, pela profesionalidade nos relacionamentos com clientes e consumidores.

VALORES

Competência - Integridade - Realização - Satisfação - Comunicação - Comprometimento.

Filiais e areas de vendas



SERENISSIMA

Prosecco DOC Millesimato Extra Dry

CUVÉE PRESTIGE EXTRADRY

Vinho Espumante Branco Seco

Serenissima

Carateristicas

Visual: **amarelo palha com leves reflexos esverdados**
Olfativo: **fino, elegante, boa presença de aromas frutadas e floreais**
Gustativo: **sabor fresco e agradável com final frutado**
Temperatura di serviço: **4º - 6º C**
Teor alcoólico: **11% vol.**
Harmonização: **otimo como aperitivos, indicado para todos os prato à base de peixes, massas e risotos.**

Vitigni: Glera
Zona Viticola: le provincie di Treviso, Padova, Belluno, Venezia, Vicenza per la regione Veneto, e le province di Gorizia, Pordenone, Trieste ed Udine per la regione Friuli Venezia Giulia
Altitudine: collinare
Tipo di suolo: Terra Rocciosa
Sistema di allevamento: Spalliera
Epoca della vendemmia: metà settembre
Vinificazione: metodo charmat
Durata Fermentazione: 12 giorni
Gradazione alcolica: 11% vol.
Colore: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli
Profumo: fine, elegante, buona presenza iniziale di note fruttate, mela verde e mela golden, note florali che ricordano il glicine e la rosa canina
Sapore: piacevole la prolungata sensazione tattile della anidride carbonica, seguita da una delicata percezione dolce ben sposata con la marcata acidità, ottima la lunghezza e persistenza, un Prosecco Spumante armonico e bilanciato.
Abbinamenti: ottimo da solo come aperitivo con stuzzichini vari. Indicato per accompagnare tutti i patti di pesce, gli affettati in genere, le paste ed i risotti
Temperatura di servizio: servire giovane e fresco 4º/6º C
Formati disponibili: lt 0,750

ABBAZIA
CUVÉE PRESTIGE BRUT ROSÉ

CUVÉE PRESTIGE BRUT ROSÉ

Vinho Espumante Rosé Extra Brut

ABBAZIA di San Gaudenzio

Carateristicas

Visual: **rosa cereja claro**
Olfativo: **delicado com aromas de frutas vermelhas**
Gustativo: **sabor fresco e delicado**
Temperatura di serviço: **6º - 9º C**
Teor alcoólico: **11% vol.**
Harmonização: **otimo como cocktail, indicado para aperitivos, prato a base de frutos do mar, risoto e queijos jovens. Imperdível nos momentos felizes**

Vitigni: Pinot nero e uva bianca italiana
Zona Viticola: Nord Italia
Altitudine: collinare
Tipo di suolo: Terra Rocciosa
Sistema di allevamento: Spalliera
Resa uva q.li/ha: 70 q.li
Epoca della vendemmia: fine agosto, inizi settembre
Vinificazione: Charmat Rosé
Durata Fermentazione: 10 - 12 giorni
Gradazione alcolica: 11% vol.
Colore: rosa cerasuolo chiaro
Profumo: fine, floreale con lievi sentori di frutti rossi
Sapore: elegante fresco e delicato con finale di frutta rossa.
Abbinamenti: spumante ideale come aperitivo ed utilizzabile a tutto pasto per accompagnare primi piatti a base di pesce e frutti di mare, antipasti, formaggi giovani. Ottimo con i cocktail, immancabile nei momenti più felici.
Temperatura di servizio: 6º/9º C
Formati disponibili: lt 0,750

ABBAZIA
CUVÉE PRESTIGE ROSÉ DOLCE

CUVÉE PRESTIGE MOSCATO ROSÉ DOLCE

Vinho Espumante Rosé Doce

ABBAZIA di San Gaudenzio

Carateristicas

Visual: **rosé com bolhas numerosas e persistentes**
Olfativo: **intenso e frutados com notas rosas de frutas vermelhas e bagas.**
Gustativo: **sabor fresco e fragrante. Álcool, soçura e acidez são perfeitamente equilibrados**
Temperatura di serviço: **6º - 9º C**
Teor alcoólico: **7% vol.**
Harmonização: **otimo como cocktail, indicado para aperitivos. Perfeito com sorvetes e bolos. Imperdível nos momentos felizes**

Vitigni: Moscato bianco e uve rosse aromatiche
Zona Viticola: Nord Italia
Altitudine: collinare
Tipo di suolo: Terra Rocciosa
Sistema di allevamento: Spalliera
Epoca della vendemmia: fine agosto, inizi settembre
Vinificazione/Metodo: Charmat Rosé
Gradazione alcolica: 7% vol.
Colore: Delicatamente rosato con bollicine numerose e persistenti.
Profumo: Intenso e fruttato, con note di rosa, frutti rossi e bacche.
Sapore: Fresco e fragrante. Alcolicità, dolcezza e acidità sono bilanciati.
Abbinamenti: La modesta gradazione alcolica lo rendere adatto per una pausa rinfrescante, aperitivi e come base per cocktails moderni. Perfetto con gelato, pasticcini e torte .Ottimo con i cocktail, immancabile nei momenti più felici.
Temperatura di servizio: 6º/9º C
Formati disponibili: lt 0,750

ABBAZIA
CUVÉE PRESTIGE EXTRADRY

CUVÉE PRESTIGE EXTRADRY

Vinho Espumante Branco Seco

ABBAZIA
di San Gaudenzio

Carateristicas

Visual: **amarelo palha brilhante**
Olfativo: **frutado delicado com aromas de flores**
Gustativo: **sabor fresco e agradável com final frutado**
Temperatura di serviço: **6º - 8º C**
Teor alcoólico: **11% vol.**
Harmonização: **otimo como cocktail, indicado para aperitivos, prato a base de frutos do mar, queijos com textura macia. Imperdível nos momentos felizes**

Vitigni: Glera
Zona Viticola: Nord Italia
Altitudine: collinare
Tipo di suolo: Terra Rocciosa
Sistema di allevamento: Spalliera
Resa uva q.li/ha: 70 q.li
Epoca della vendemmia: fine agosto, inizi settembre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Durata Fermentazione: 10 - 12 giorni
Gradazione alcolica: 11% vol.
Colore: giallo paglierino brillante
Profumo: fruttado gradevole armonioso con note floreali
Sapore: abboccato, elegante fresco, morbido con finale fruttato.
Abbinamenti: spumante ideale come aperitivo ed utilizzabile a tutto pasto per accompagnare primi piatti leggeri, antipasti, formaggi freschi e frutti di mare.Ottimo con i cocktail, immancabile nei momenti più felici.
Temperatura di servizio: servire giovane e fresco 6º/8º C
Formati disponibili: lt 0,750

Hèila DOC - Nero d'Avola/Perricone

ROSSO SICILIA DOC

Vinho Tinto SICILIA DOC

Carateristicas

Visual: **vermelho púrpura**
Olfativo: **jovem, equilibrado**
Gustativo: **aromas intensos e vibrantes**
Temperatura di serviço: **18º - 20º C**
Teor alcoólico: **13,5% vol.**
Harmonização: **pratos de carnes vermelhas, queijos com textura macia, massas a bolonhesa, risotos.**

Vitigni: Nero d'Avola 70% - Perricone 30% (uva autoctona siciliana)
Zona Viticola: Sicilia
Altitudine: 50/100 mt
Tipo di suolo: Terra Rossa Mediterranea
Sistema di allevamento: Spalliera
Resa uva q.li/ha: 90 q.li
Epoca della vendemmia: dal 10 al 20 settembre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Durata Fermentazione: 10 - 15 giorni
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Colore: rosso violaceo
Profumo: vino giovane ed equilibrato
Sapore: sentori intensi e vivaci
Abbinamenti: si adatta perfettamente a piatti di carne rossa e formaggi saporiti a pasta morbida, risotti, primi piatti di ragù.
Temperatura di servizio: 18º/20º C
Formati disponibili: lt 0,750

ALCESTI
FAMIGLIA E CANTINA

Hèila DOC - Cataratto/Grecanico

BIANCO SICILIA DOC

Vinho Branco SICILIA DOC

Carateristicas

Visual: **amarelo palha**
Olfativo: **harmônico siciliano**
Gustativo: **aromas de frutas frescas do Mediterrâneo**
Temperatura di serviço: **6º - 8º C**
Teor alcoólico: **12% vol.**
Harmonização: **perfeito com aperitivos e pratos a base de peixes, frutos do mar, saladas**

Vitigni: Catarratto 70% - Grecanico 30% (uva autoctona siciliana)
Zona Viticola: Sicilia
Altitudine: 50/100 mt
Tipo di suolo: Terra Rossa Mediterranea
Sistema di allevamento: Spalliera
Resa uva q.li/ha: 100 q.li
Epoca della vendemmia: Prima decade di Settembre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Durata Fermentazione: 10 - 15 giorni
Gradazione alcolica: 12% vol.
Colore: giallo paglierino
Profumo: armonico siciliano
Sapore: aromi di frutta frescdel Mediterraneo
Abbinamenti: si adatta perfettamente con aperitivi e piatti a base di pesce e crostacei ed insalate
Temperatura di servizio: 6º/8º C
Formati disponibili: lt 0,750

ALCESTI
FAMIGLIA E CANTINA

EDESIA - GRILLO SICILIA

SICILIA D.O.C. Denominazione di Origine Controllata

Vinho Branco D.O.C.

Carateristicas

Visual: **amarelo palha com reflexos verdes**
Olfativo: **aromas de frutas amarela com elegantes toques de ervas aromaticas**
Gustativo: **fresco e sapido**
Temperatura di serviço: **6º - 8º C**
Teor alcoólico: **13,5% vol.**
Harmonização: **pratos de carnes brancas, saladas, prato a base de peixe, cous cous, sopas, risotos.**

Vitigni: Grillo Sicilia DOC
Zona Viticola: Sicilia
Altitudine: 50/100 mt
Tipo di suolo: Terra Rossa Mediterranea
Sistema di allevamento: Spalliera
Resa uva q.li/ha: 110 q.li
Epoca della vendemmia: prima decade di settembre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Durata Fermentazione: 10 - 15 giorni
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Colore: giallo paglierino con riflessi verdini
Profumo: gradevoli aromi di frutta gialla con eleganti note di erbe aromatiche
Sapore: al palato presenta un ottima freschezza e sapidità
Abbinamenti: compagno ideale di piatti di carne bianca, insalate, cous cous, piatti a base di pesce, minestre, risotti.
Temperatura di servizio: 6º/8º C
Formati disponibili: lt 0,750

ALCESTI
FAMIGLIA E CANTINA

NESOS - NERO D'AVOLA
SICILIA D.O.C. Denominazione di Origine Controllata

Vinho Tinto D.O.C.

Carateristicas

Visual: **vermelho intenso**
Olfativo: **aromas de frutas vermelhas**
Gustativo: **persistente e armonico**
Temperatura di serviço: **18º - 20º C**
Teor alcoólico: **14% vol.**
Harmonização: **pratos de carnes vermelhas, churrascos, queijos com textura macia, massas a bolonhesa, risotos.**

Vitigni: Nero d'Avola 100% (uva autoctona siciliana)
Zona Viticola: Sicilia
Altitudine: 50/100 mt
Tipo di suolo: Terra Rossa Mediterranea
Sistema di allevamento: Spalliera
Resa uva q.li/ha: 90 q.li
Epoca della vendemmia: prima decade di settembre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Affinamento: 6 mesi in botti di rovere
Durata Fermentazione: 10 - 15 giorni
Gradazione alcolica: 14% vol.
Colore: rosso intenso
Profumo: gradevoli aromi di frutta a bacca rossa
Sapore: caldo e armonico
Abbinamenti: si adatta perfettamente a piatti di carne rossa, grigliate, cacciagione,formaggi saporiti a pasta morbida, risotti, primi piatti di ragù.
Temperatura di servizio: 18º/20º C
Formati disponibili: lt 0,750

ALCESTI
FAMIGLIA E CANTINA

ADMETO - SYRAH
SICILIA D.O.C. Denominazione di Origine Controllata

Vinho Tinto D.O.C.

Carateristicas

Visual: **vermelho intenso com reflexos violáceos**
Olfativo: **frutas vermelhas com especiarias de madeira**
Gustativo: **corposo e equilibrado**
Temperatura di serviço: **18º - 20º C**
Teor alcoólico: **14% vol.**
Harmonização: **pratos de carnes vermelhas, churrascos, queijos com textura macia, massas a bolonhesa, risotos.**

Vitigni: Syrah
Zona Viticola: Sicilia
Altitudine: 50/100 mt
Tipo di suolo: Terra Rossa Mediterranea
Sistema di allevamento: Spalliera
Resa uva q.li/ha: 90 q.li
Epoca della vendemmia: prima decade di settembre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Affinamento: 6 mesi in botti di rovere
Durata Fermentazione: 10 - 15 giorni
Gradazione alcolica: 14% vol.
Colore: rosso intenso con riflessi violacei
Profumo: gradevoli aromi di frutta rossa e note speziate di legno
Sapore: corposo ed equilibrado
Abbinamenti: si adatta perfettamente a piatti di carne rossa, grigliate, cacciagione,formaggi saporiti a pasta morbida, risotti, primi piatti di ragù.
Temperatura di servizio: 18º/20º C
Formati disponibili: lt 0,750

ALCESTI
FAMIGLIA E CANTINA

Le Corbinie
CHIANTI D.O.C.G.

LE CORBINIE - CHIANTI DOCG

Vinho Tinto Seco

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO
DAL 1937

Carateristicas

Visual: **vermelho intenso com reflexos violáceos**
Olfativo: **intenso, aromas de frutas vermelhas e baunilha**
Gustativo: **corposo e equilibrado**
Temperatura di serviço: **16º - 18º C**
Teor alcoólico: **12,5% vol.**
Harmonização: **pratos de carnes vermelhas, churrascos, embutidos da tradiçao Toscana, pratos de massas saboroso, risotos.**

Vitigni: Sangiovese
Zona Viticola: Montepulciano e provincie contigue di Arezzo e Siena
Altitudine: 250/450 slm
Tipo di suolo: Autoctono medio impasto.
Sistema di allevamento: Guyot e cordone speronato
Resa uva q.li/ha: 90 q.li
Epoca della vendemmia: settembre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Durata Fermentazione: 10 - 12 giorni
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Colore: rosso rubino con buoni riflessi violacei
Profumo: immediato e franco, con spiccate note di frutti a bacca rossa e, successivamente all'invecchiamento in botte di rovere, piacevoli sentori di vaniglia.
Sapore: di buon impatto al palato, rivela corpo e ottimo equilibrio tra i suoi componenti. Nel finale si avverte una piacevole nota tannica.
Abbinamenti: primi piatti tendenzialmente saporiti, affettati della tradizione toscana e arrosti di carne rosse e bianche. Risotti.
Temperatura di servizio: 16º/18º C
Formati disponibili: lt 0,750

Le Corbinie
TOSCANA BIANCO I.G.T.

LE CORBINIE - TOSCANO BRANCO I.G.T.

Vinho Branco Seco

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO
DAL 1937

Carateristicas

Visual: **amarelho palha com reflexos verdes**
Olfativo: **delicado e continuo com aromas de frutas e flores**
Gustativo: **equilibrado com notas de amêndoa**
Temperatura di serviço: **12º C**
Teor alcoólico: **12,5% vol.**
Harmonização: **ideal como aperitivo, combina perfeitamente com antepastos e pratos de peixe e carne branca.**

Vitigni: Toscana Bianco (Indicazione Geografica Tipica)
Zona Viticola: Provincie di Arezzo e Siena
Altitudine: 250/350 slm
Tipo di suolo: media collina a terreni prevalentemente alluvionali.
Sistema di allevamento: Guyot e cordone speronato
Resa uva q.li/ha: 70 q.li
Epoca della vendemmia: fine agosto, inizi settembre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Durata Fermentazione: 10 - 15 giorni
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Colore: giallo paglierino con riflessi verdastri
Profumo: delicato e continuo, ove si evidenzia aromi di frutta e fiori bianchi.
Sapore: dequilibrato e continuo, con buon armonia tra alcol ed acidità.
Sul finale si avverte una piacevole nota di mandorla amara tipica del vitigno.
Abbinamenti: adatto ad essere servito come aperitivo, particolarmente adatto ad antipasti leggeri, piatti di pesce o carni bianche.
Temperatura di servizio: 12º C
Formati disponibili: lt 0,750

Le Corbinie
TOSCANA ROSSO I.G.T.

LE CORBINIE - TOSCANO ROSSO I.G.T.
Vinho Tinto Seco

VECCHIA CANTINA DI MONTEPULCIANO
DAL 1937

Carateristicas

Visual: **vermelho rubi com reflexos violáceos**
Olfativo: **fresco e frutado com notas de frutas vermelhas**
Gustativo: **macio e equilibrado**
Temperatura di serviço: **16º - 18º C**
Teor alcoólico: **12,5% vol.**
Harmonização: **pratos de carnes vermelhas, embutidos, pratos de massas.**

Vitigni: Uve rosse tipiche del territorio
Zona Viticola: si estende nelle Province di Arezzo e Siena.
Altitudine: 250/450 slm
Tipo di suolo: Autoctono medio impasto.
Sistema di allevamento: Guyot e cordone speronato
Resa uva q.li/ha: 70 q.li
Epoca della vendemmia: settembre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Durata Fermentazione: 10 - 12 giorni
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Colore: rosso rubino di media intensità con riflessi violetti
Profumo: rosso rubino di media intensità con riflessi violetti.
Sapore: morbido, sapido, con buon equilibrio tra acidità e tannini.
Abbinamenti: morbido, sapido, con buon equilibrio tra acidità e tannini.
Temperatura di servizio: 16º/18º C
Formati disponibili: lt 0,750

FEUDO DI MORRO
CERASUOLO D'ABRUZZO
D.O.C. Denominazione di Origine Controllata

Vinho Rosé D.O.C.

Feudo di Morro

Carateristicas

Visual: **cereja brilhante**
Olfativo: **perfumes elegantes de frutas vermelhas**
Gustativo: **consistente, sapido, persistente, taninos finos e sedosos. Retrogosto agradevelmente amendoado.**
Temperatura di serviço: **10º - 12º C**
Teor alcoólico: **12,5% vol.**
Harmonização: **ideal com sopas de peixes, peixes grelhados, massas com molho de tomate, carnes brancas assadas e queijos de meia idade.**

Vitigni: Montepulciano d'Abruzzo
Zona Viticola: comuni Morro d'Oro e Nataresco, provincia di Teramo
Altitudine: 300 mt colline
Tipo di suolo: Terrano Argilloso
Sistema di allevamento: Cortina semplice
Epoca della vendemmia: prima decade di ottobre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Affinamento: in bottiglia
Durata Fermentazione: 15 - 20 giorni
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Colore: rosa ciliega vivo
Profumo: profumi eleganti di frutta rossa fresca e sottili sfumature floreali.
Sapore: Al palato è consistente, dotato di una bella freschezza, sapido e persistente, nel finale di bocca presenta tannini fini e setosi, con chiusura minerale e retrogusto gradevolmente mandorlato.
Abbinamenti: Ideale con zuppe di pesce, pesce alla griglia, pasta al pomodoro, carne bianche arrosto e formaggi di media stagionatura
Temperatura di servizio: 10º/12º C
Formati disponibili: lt 0,750

FEUDO DI MORRO
TREBBIANO D'ABRUZZO
D.O.C. Denominazione di Origine Controllata

Vinho Branco D.O.C.

Feudo di Morro

Carateristicas

Visual: **amarelo palha com reflexos esverdeados**
Olfativo: **fine e frutado, com notas de flores brancos e ervas aromáticas. Maçã e pêra maduras**
Gustativo: **na boca é fresco e persistente, com um final levemente amendoado e mineral.**
Temperatura di serviço: **8º - 10º C**
Teor alcoólico: **12,5% vol.**
Harmonização: **pratos de massa à base de tomate, sopas, risotos, mariscos, peixe grelhados, assim como queijos e carnes brancas. Ideal também como aperitivo.**

Vitigni: Trebbiano d'Abruzzo 100%
Zona Viticola: comuni Morro d'Oro e Nataresco, provincia di Teramo
Altitudine: 300 mt colline
Tipo di suolo: Terreno Calcareo-Argilloso
Sistema di allevamento: Cortina semplice
Epoca della vendemmia: seconda metà di settembre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Affinamento: in bottiglia
Durata Fermentazione: 10 - 15 giorni
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini
Profumo: fine e fruttato, con sentori di fiori bianchi di campo e erbe aromatiche, mela e pera mature.
Sapore: In bocca é fresco e persistente, con finale leggermente ammandorlato e minerale.
Abbinamenti: Primi piatti con sughi a base di pomodoro, minestre, risotti, frutti di mare, pesce grigliato, zuppe, oltre che formaggi e carni bianche. Ideale anche come aperitivo
Temperatura di servizio: 8º/10º C
Formati disponibili: lt 0,750

FEUDO DI MORRO
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
D.O.C. Denominazione di Origine Controllata

Vinho Tinto D.O.C.

Feudo di Morro

Carateristicas

Visual: **rubi vermelho com reflexos violáceos**
Olfativo: **aromas de frutas vermelhas**
Gustativo: **amplo e harmonico, taninos aveludados**
Temperatura di serviço: **16º - 18º C**
Teor alcoólico: **13% vol.**
Harmonização: **ideal para pratos a base de carne, grelhados, queijos de meia idade e embutidos.**

Vitigni: Montepulciano d'Abruzzo 100%
Zona Viticola: comuni Morro d'Oro e Nataresco, provincia di Teramo
Altitudine: 300 mt colline
Tipo di suolo: Terrano Argilloso
Sistema di allevamento: Cortina semplice
Epoca della vendemmia: metà ottobre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Affinamento: in bottiglia
Durata Fermentazione: 15 - 20 giorni
Gradazione alcolica: 13% vol.
Colore: rosso rubino con lievi sfumature violacee
Profumo: gradevolmente profumato dai sentori di frutta rossa
Sapore: Al palato è pieno, armonico vellutato giustamente tannico.
Abbinamenti: Primi piatti con sughi a base di carne e grigliate di carne.
Formaggi di media stagionatura e insaccati
Temperatura di servizio: 16º/18º C
Formati disponibili: lt 0,750

FEUDO DI MORRO
PECORINO IGT Indicazione Geografica Tipica

Vinho Branco I.G.T.

Feudo di Morro

Carateristicas

Visual: **amarelo palha com reflexos esverdeados**
Olfativo: **intenso com notas balsâmicas de ervas aromáticas e frutas brancas**
Gustativo: **intenso, persistente; de grande frescor e sabor. No final agradevolmente mineral com sentor de notas citricas**
Temperatura di serviço: **10º - 12º C**
Teor alcoólico: **12,5% vol.**
Harmonização: **pratos à base de peixes, carnes brancas, pratos à base de trufas e cogumelos. Excelente com queijos frescos.**

Vitigni: Pecorino
Zona Viticola: comuni Morro d'Oro e Nataresco, provincia di Teramo
Altitudine: 300 mt colline
Tipo di suolo: Terrano Argilloso
Sistema di allevamento: Cortina semplice
Epoca della vendemmia: prima metà di settembre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Affinamento: in bottiglia
Durata Fermentazione: 12 giorni
Gradazione alcolica: 12,5% vol.
Colore: giallo paglierino con riflessi verdini
Profumo: intenso con note balsamiche di erbe aromatiche e frutta bianca.
Sapore: In bocca si rivela intenso, persistente; di grande freschezza e sapidità, il finale é lungo, con rimandi agrumati, piacevolmente minerale.
Abbinamenti: Piatti a base pesce (antipasti e crudi, crostacei, primi e secondi piatti a base di pesce), carni bianche e primi piatti a base di tartufo nero o funghi. Ottimo con formaggi freschi.
Temperatura di servizio: 8º / 10º C
Formati disponibili: lt 0,750

ABBAZIA
PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE DOC

PINOT GRIGIO DOC

Vinho BRANCO DOC

ABBAZIA
di San Gaudenzio

Carateristicas

Visual: **cor ouro com tons de cobre**
Olfativo: **Notas minerais e frutos de romã**
Gustativo: **sabor cheio com notas de fruta amarela.**
Temperatura di serviço: **10º - 12º C**
Teor alcoólico: **12% vol.**
Harmonização: **otimo com a pratos a base de peixes e frutos do mar, carnes brancas e risotos. Agradável tambem com aperitivos.**

Vitigni: Pinot Grigio - Vino Bianco Fermo DOC
Zona Viticola: Nord Italia
Altitudine: collinare
Tipo di suolo: Terra Rocciosa
Sistema di allevamento: Spalliera
Resa uva q.li/ha: 70 q.li
Epoca della vendemmia: inizi settembre
Vinificazione/Metodo: Vinificazione in bianco
Gradazione alcolica: 7% vol.
Colore: Color oro con sfumature ramate
Profumo: Apre all'olfatto con note minerali e fruttate di melograno.
Sapore: In bocca è pieno e ricco, con sentori di frutta gialla matura.
Struttura ed equilibrio, lungo e complesso.
Abbinamenti: Minestre sostanziose, risotti, primi piatti con sughi a base di pomodoro, carni bianche o pesce. Si accompagna bene alle carni bianche, ai pesci in frittura, al forno e in guazzetto di pomodoro. Piacevole anche come aperitivo.
Temperatura di servizio: 6º/10º C
Formati disponibili: lt 0,750

ABBAZIA
LAMBRUSCO ROSSO IGT

LAMBRUSCO ROSSO DELL'EMILIA IGT

Vinho frisante TINTO IGT

ABBAZIA
di San Gaudenzio

Carateristicas

Visual: **rubi vermelho brilhante com espuma efervescente**
Olfativo: **Intensamente frutado, harmonioso, fino, típico do Lambrusco**
Gustativo: **Fresco. doce e harmonioso. Gosto suave com tendência para doce. Bem equilibrado com leve teor de álcool.**
Temperatura di serviço: **12º - 16º C**
Teor alcoólico: **8% vol.**
Harmonização: **Ideal para toda a refeição, acompanha perfeitamente pizzas, massas, carnes cozidas, embutidos e queijos curados, frutas e sobremesas. Graças ao baixo teor de alcool, é adequado para todos os momentos de pausa e alegria.**

Vitigni: Uve per Lambrusco - Vino Frizzante IGT - Semi-Sparkling IGT
Zona Viticola: Nord Italia
Altitudine: collinare
Tipo di suolo: Terra Rocciosa
Sistema di allevamento: Spalliera
Epoca della vendemmia: settembre
Vinificazione/Metodo: Vinificazione in rosso
Gradazione alcolica: 8% vol.
Colore: Rosso rubino brillante con spuma evanescente.
Profumo: Intensamente fruttato, armonico, fine, tipico del Lambrusco.
Sapore: Fresco, dolce e armonico. Gusto morbido tendente al dolce. Ben bilanciato dal leggero tenore alcolico.
Abbinamenti: Ideale da tutto pasto, si abbina perfettamente con la pizza, primi piatti, bolliti, salumi, formaggi stagionati, frutta e dessert. Perfetto per cibi speziati e gustosi. Grazie alla bassa gradazione alcolica è adatto a tutti i momenti di pausa e allegria.
Temperatura di servizio: 18º/10º C
Formati disponibili: lt 0,750

ISOLA DEI PROFUMI
BIANCO IGT TERRE SICILIANE

Vinho Branco IGT TERRE SICILIANE

Carateristicas

Visual: **amarelo palha**
Olfativo: **harmônico siciliano**
Gustativo: **aromas de frutas frescas do Mediterrâneo**
Temperatura di serviço: **6º - 8º C**
Teor alcoólico: **12% vol.**
Harmonização: **perfeito com aperitivos e pratos a base de peixes, frutos do mar, saladas**

Vitigni: Catarratto 60% - Grecanico 40% (uva autoctona siciliana)
Zona Viticola: Sicilia
Altitudine: 50/100 mt
Tipo di suolo: Terra Rossa Mediterranea
Sistema di allevamento: Spalliera
Resa uva q.li/ha: 100 q.li
Epoca della vendemmia: Prima decade di Settembre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Durata Fermentazione: 10 - 15 giorni
Gradazione alcolica: 12% vol.
Colore: giallo paglierino
Profumo: armonico siciliano
Sapore: aromi di frutta frescdel Mediterraneo
Abbinamenti: si adatta perfettamente con aperitivi e piatti a base di pesce e crostacei ed insalate
Temperatura di servizio: 6º/8º C
Formati disponibili: lt 0,750

ALCESTI
FAMIGLIA E CANTINA

ISOLA DEI PROFUMI
ROSSO IGT TERRE SICILIANE

Vinho Tinto IGT TERRE SICILIANE

Carateristicas

Visual: **vermelho púrpura**
Olfativo: **jovem, equilibrado**
Gustativo: **aromas intensos e vibrantes**
Temperatura di serviço: **18º - 20º C**
Teor alcoólico: **13,5% vol.**
Harmonização: **pratos de carnes vermelhas, queijos com textura macia, massas a bolonhesa, risotos.**

Vitigni: Nero d'Avola 60% - Perricone 40% (uva autoctona siciliana)
Zona Viticola: Sicilia
Altitudine: 50/100 mt
Tipo di suolo: Terra Rossa Mediterranea
Sistema di allevamento: Spalliera
Resa uva q.li/ha: 90 q.li
Epoca della vendemmia: dal 10 al 20 settembre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Durata Fermentazione: 10 - 15 giorni
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Colore: rosso violaceo
Profumo: vino giovane ed equilibrato
Sapore: sentori intensi e vivaci
Abbinamenti: si adatta perfettamente a piatti di carne rossa e formaggi saporiti a pasta morbida, risotti, primi piatti di ragù.
Temperatura di servizio: 18º/20º C
Formati disponibili: lt 0,750

ALCESTI
FAMIGLIA E CANTINA

ZIBIBBO
BIANCO IGT TERRE SICILIANE

ZIBIBBO
Vinho Branco IGT - Terre Siciliane

Carateristicas

Visual: **amarelo palha**
Olfativo: **vinho aromatico e equilibrado**
Gustativo: **intenso e fresco**
Temperatura di serviço: **6º - 8º C**
Teor alcoólico: **12% vol.**
Harmonização: **aperitivos, prato a base de peixe, salada frutos do mar, risotos de peixes.**

Vitigni: Catarratto Zibibbo (uva autoctona siciliana)
Zona Viticola: Sicilia
Altitudine: 50/100 mt
Tipo di suolo: Terra Rossa Mediterranea
Sistema di allevamento: Spalliera
Resa uva q.li/ha: 80 q.li
Epoca della vendemmia: 10-20 di Settembre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Durata Fermentazione: 10 - 15 giorni
Gradazione alcolica: 12% vol.
Colore: giallo paglierino
Profumo: aromatico ed equilibrato
Sapore: intenso e fresco
Abbinamenti: si adatta perfettamente con aperitivi e piatti a base di pesce e crostacei, frutti di mare e risotti a base di pesce
Temperatura di servizio: 6º/8º C
Formati disponibili: lt 0,750

ALCESTI
FAMIGLIA E CANTINA

FRAPPATO
ROSSO IGT TERRE SICILIANE

FRAPPATO
Vinho Tinto IGT TERRE SICILIANE

Carateristicas

Visual: **rubi intenso**
Olfativo: **vinho aromatico de frutos silvestres e ervas**
Gustativo: **sabor agradável e intenso**
Temperatura di serviço: **14º - 16º C**
Teor alcoólico: **13% vol.**
Harmonização: **indicado para pizzas, aperitivos, prato a base de carne, queijos com textura macia.**

Vitigni: Frappato (uva autoctona siciliana)
Zona Viticola: Sicilia
Altitudine: 50/100 mt
Tipo di suolo: Terra Rossa Mediterranea
Sistema di allevamento: Spalliera
Resa uva q.li/ha: 70 q.li
Epoca della vendemmia: dal 10 al 20 settembre
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Durata Fermentazione: 10 - 15 giorni
Gradazione alcolica: 13% vol.
Colore: rubi intenso
Profumo: vino morbido ed equilibrato
Sapore: sentori intensi e vivaci
Abbinamenti: molto versatile si abbina audacemente a piatti a base di pizza, aperitivi, antipasti e primi piatti a base di carne.
Temperatura di servizio: 14º/16º C
Formati disponibili: lt 0,750

ALCESTI
FAMIGLIA E CANTINA

FERE - CABERNET SAUVIGNON
SICILIA D.O.C. Denominazione di Origine Controllata

Vinho Tinto D.O.C.

Carateristicas

Visual: **rubi intenso**
Olfativo: **aromas de frutas vermelhas em harmonia com elegantes notas herbaceas**
Gustativo: **amplo e persistente, taninos aveludados**
Temperatura di serviço: **18º - 20º C**
Teor alcoólico: **14% vol.**
Harmonização: **ideal para pratos a base de trufas, churrascos, sopas e risotos.**

Vitigni: Cabernet Sauvignon 100%
Zona Viticola: Sicilia
Altitudine: 100/150 mt colline tra Marsala e Salemi
Tipo di suolo: Terra Rossa Mediterranea
Sistema di allevamento: Spalliera
Resa uva q.li/ha: 90 q.li
Epoca della vendemmia: seconda metà di agosto
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Affinamento: 6 mesi in barriques di legno francese
Durata Fermentazione: 10 - 15 giorni
Gradazione alcolica: 14% vol.
Colore: rosso rubino intenso
Profumo: profumo avvolgente con dominanti note di frutta a bacca rossa in armonia con eleganti note erbacee e speziate
Sapore: Al palato è ricco, ampio e persistente, distinto da tannini vellutati tipici del vitigno.
Abbinamenti: Ideale compagno per piatti a base di tartufo, zuppe, risotti e grigliate.
Temperatura di servizio: 18º/20º C
Formati disponibili: lt 0,750

ALCESTI
FAMIGLIA E CANTINA

BIBESIA - CHARDONNAY
SICILIA D.O.C. Denominazione di Origine Controllata

Vinho Branco D.O.C.

Carateristicas

Visual: **amarelo palha intenso**
Olfativo: **notas de frutas tropicais e floreais**
Gustativo: **fresco e saboroso com boa persistência**
Temperatura di serviço: **6º - 8º C**
Teor alcoólico: **13,5% vol.**
Harmonização: **pratos a base de peixe, de carnes brancas, saladas grelhadas, sopas, risotos.**

Vitigni: Chardonnay 100%
Zona Viticola: Sicilia
Altitudine: 50/100 mt
Tipo di suolo: Terra Rossa Mediterranea
Sistema di allevamento: Spalliera
Resa uva q.li/ha: 70 q.li
Epoca della vendemmia: seconda settimana di agosto
Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata
Affinamento: 6 mesi
Durata Fermentazione: 10 - 15 giorni
Gradazione alcolica: 13,5% vol.
Colore: giallo paglierino intenso
Profumo: note di frutta tropicale seguiti da sentori vanigliati
Sapore: Fresco e sapido di discreta persistenza
Abbinamenti: A tavola si abbina a primi piatti a base di pesce e grigliate di verdure di stagione, minestre e carni bianche.
Temperatura di servizio: 6º/8º C
Formati disponibili: lt 0,750

ALCESTI
FAMIGLIA E CANTINA

SENZA®
FRONTIERE

Produtos 100% Italianos

Siga nossas redes sociais

www.senzafrontierebrasil.com