

Carta de vinhos

Os vinhos da **Leone di Venezia** são elaborados com as uvas cultivadas nos cinco hectares de vinhedos instalados no entorno da vinícola. As mudas das videiras foram importadas dos melhores viveiristas italianos. Seu cultivo privilegia as melhores práticas agricolas com o objetivo de obter uvas de alta qualidade e a preservação Ambiental.

Estamos a 1280 metros do nivel do mar. Bastante sol, mas temperaturas amenas e com significativo gradiente térmico que permite um longo periodo de maturação e por consequência, uma ótima concentração de açucares, polifenóis, aromas e taninos também maduros.

A condução é toda em espaldeira, com telas laterais para a proteção dos frutos contra o granizo, mas principalmente de insetos, pássaros e outros animais, quando inicia a maturação. Na vinificação nos inspiramos em protocolos italianos e métodos que resgatam a tradição, mas com a minima interferência nos processos.

Afim de preservar ao máximo as características de nossos vinhos, não são estabilizados e nem filtrados. Alertamos em todos rótulos que eventual aparecimento de sedimentos é absolutamente normal.





VINHO BRANCO ESPUMANTE

Pregiato | Espumante

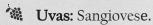
- **Uvas:** Vermentino, Grechetto e Glera.
- Teor Alcóolico: 12.0%
- Cor: Amarelo palha, de perlage fina e persistente.
- 4 Aroma: Apresenta notas frutadas intensas, frutas cítricas como pêra, maçã verde e abacaxi.
- Paladar: Acidez viva e equilibrada, boa estrutura e untuosidade devido aos seus 07 meses em contato com as leveduras.
- Informações gerais: Elaborado pelo método Charmat, com as uvas Vermentino, Grechetto e Glera, permaneceu em autoclave por 07 meses entre a fermentação e o contato com as leveduras.
- **Harmonização:** Pratos leves, frutos do mar ou para comemorar os bons momentos da vida.
- **Consumir preferencialmente:** 04º a 06ºC







Rosato Sangiovese | Safra 2020 | Vinho Rosé



- Teor Alcóolico: 12.5%
- Cor: Rosado claro com leve luminosidade.
- Aroma: No nariz apresenta-se bastante frutado, onde se destacam cereja e maçãs vermelhas.
- Paladar: Sua estrutura é leve mas plena, onde se destacam também frutas vermelhas maduras, taninos elegantes e sutil mineralidade. Acidez vibrante mas equilibrada, que remete ao frescor dos vinhos rosados na Toscana.
- **Informações gerais:** Colhidas em meados de março, após o desengace, os grãos repousaram por 12 horas antes da prensagem. O mosto flor fermentou durante 10 dias com temperaturas controladas.
- **Harmonização:** Harmoniza com carnes brancas e frutos do mar ou como um elegante aperitivo.
- **Consumir preferencialmente:** 09º a 11ºC

Premiações:

Descorchados 2020 | Melhores da Serra Catarinense | 90 | Safra: 2019









VINHO BRANCO

Rialto | Safra 2019 | Vinho Branco Fino Seco

- **Uvas:** Grechetto, Vermentino, Verdello e Gewurztraminer.
- Teor Alcóolico: 12.8%
- Cor: Coloração amarela com reflexos dourados.
- **Aroma:** Seus aromas destacam frutas brancas e especiarias.
- Paladar: Apresenta boa estrutura, acidez viva e equilibrada. Com notas de pera, maçã verde, abacaxi e amendoas. Um vinho vibrante, cheio de texturas, com mineralidade e frescor.
- **Informações gerais:** Cada variedade foi vinificada em pureza sempre em tanques de aço inox, com controle de temperatura. O blending buscou harmonizar, integrar e valorizar as características de cada variedade.
- **Harmonização:** Pratos a base de peixes, carnes brancas, risotos e massas com molhos suaves.
- **Consumir preferencialmente:** 12º a 14ºC

Premiações:

Guia Adega 17.18 | Melhor Blend Branco | 91 | Safra: 2017

Guia Adega 18.19 | Melhor Branco | 90 | Safra: 2018

Descorch. 18 | Vinho Revelação, Melh. branco, Melh. da Serra Catar. | 91 | Safra 2017

Descorch. 19 | Melhores da Serra Catarinense | 88 | Safra 2018

Wine Of Brazil Awards 2019 | Gold, Melhor Branco de Corte | 89,5 | Safra 2017







VINHO BRANCO

Gewurztraminer | Safra 2019 | Vinho Branco Fino Seco

- **Uvas:** Gewurztraminer
- Teor Alcóolico: 13.8%
- Cor: Coloração amarelo palha com reflexos dourados.
- Aroma: Exuberantes, destacam frutas brancas, lichia, pétalas de rosas e mel.
- Paladar: Em boca, mantem a personalidade e fineza, com boa estrutura, acidez viva e equilibrada. Boa persistência com final longo e aveludado, destacando frutas brancas e delicado retorno floral.
- Informações gerais: Elaborados com uvas colhidas no início de março, com baixa produção por planta, apenas com o mosto flor e fermentado em tanques de aço inox, com controle de temperatura. Estagiou por cinco meses sobre as leveduras, amentando a sua complexidade e estrutura. Para preservar ao máximo as características varietais, não foi estabilizado e nem filtrado.
 - **Harmonização:** Frutos do mar, peixes de sabor suave, risotos e massas á base de queijos e surpreendente com pratos da culinária oriental.
- **Consumir preferencialmente:** 09º a 11ºC

Premiações:

Guia Adega 18.19 | Melhor Blend Branco | 91 | Safra: 2017
Descorchados 2018 | Melhor Gewurztraminer | 91 | Safra 2018
Wine Of Brazil Awards 19 | Gold | 89,4 | Safra 2018
Grande Prova de Vinhos do Brasil 19 | Duplo Ouro, Campeão | 92 | Safra 2018







VINHO BRANCO

Garganega | Safra 2019 | Vinho Branco Fino Seco

- **Uvas:** Garganega
- Teor Alcóolico: 13.0%
- Cor: Amarelo dourado.
- Aroma: Seus aromas elegantes com notas de damasco seco, cítricas, abacaxi em calda e baunilha.
- Paladar: Apresenta boa estrutura e equilíbrio com notas frutadas, pimenta branca e baunilha, revelando sua passagem por carvalho.
- Informações gerais: Uvas originárias da Região de Verona, onde produzem o vinho DOCG SOAVE, foram colhidas no final de abril. Seu mosto foi fermentado em barricas de carvalho novas, onde permaneceu 3 meses junto aos fermentos e "batonagens" a cada três dias. A fermentação malolática realizada dentro das barricas, ajudou a revelar um elegante amanteigado e uma complexidade de sabores.
- **Harmonização:** Peixes, frutos do mar, carnes brancas e massas.
- **Consumir preferencialmente:** 12º a 14ºC

Premiações:

Guia Adega 19.20 | Vinho Revelação | 90 | Safra 2017 Grande Prova de Vinhos do Brasil 18 | Campeão | Safra 2017 Grande Prova de Vinhos do Brasil 19 | 89 | Safra 2017







VINHO BRANCO | ÂMBAR/LARANJA

Oro Vecchio | Safra 2019 | Vinho Branco Fino Seco

- **Uvas:** Gewurztraminer, Grechetto e Vermentino.
- Teor Alcóolico: 13.0%
- Cor: Coloração âmbar com reflexos dourados.
- **Aroma:** Destaca de forma exuberante, frutas secas, especiarias e ervas finas.
- Paladar: Apresenta boa estrutura, potência, taninos finos e acidez equilibrada. Um vinho com corpo intenso, mas elegante, com frescor, fluidez em longo final de boca.
- Informações gerais: Oro Vecchio é um resgate dos primórdios da vinificação. Foi elaborado com uvas brancas de origem italiana, cultivadas na própria vinícola em São Joaquim a 1280m de altitude. A fermentação alcóolica durou 12 dias e o vinho permaneceu por mais 60 dias junto às cascas e leveduras, com "batonagens" semanais e a retirada parcial das sementes. A fermentação e a permanência do vinho com as cascas, permitiu uma extração significativa dos seus aromas, sabores, taninos e uma leve oxidação. Sempre em tanques de aço inox, este estilo de fermentação aportou características muito interessantes, além de coloração âmbar e notas de evolução, típicas nestes vinhos.
- Harmonização: Peixes e frutos do mar com molhos marcantes, pratos fortes e bastante condimentados, inclusive no estilo da comida indiana e tailandesa.
- **Consumir preferencialmente:** 12º a 14ºC

Premiações:

Guia Adega 18.19 | Melhor Vinho Laranja | 91 | Safra 2017 Guia Adega 19.20 | Melhor Corte Branco | Melhor Vinho Laranja | 91 | Safra 2018 Descorchados 19 | Melhor da Serra Catarinense | 92 | Safra 2017 Wine Of Brazil Awards 19 | Gold | 89,5 | Safra 2018 Grande Prova de Vinhos do Brasil 19 | Ouro, Campeão | 90 | Safra 2018 Vinibraexpo 18 | 1º Lugar da Categoria | Safra 2017





Palazzo Ducale | Safra 2018 | Vinho Tinto Fino Seco

- **Uvas:** Sangiovese, Nero d'Avola, Primitivo e Rebo.
- Teor Alcóolico: 13.0%
- Cor: Rubi com reflexos violáceos.
- **Aroma:** No complexo leque aromático, destacam-se frutas vermelhas, e especiarias.
- Paladar: Na boca revala uma estrutura média, mas com personalidade. Destacam frutas vermelhas e ervas finas. Uma acidez presente muito bem equilibrada com taninos e o final de boca longo e harmônico.
- Informações gerais: Elaborado com assemblagem de quatro uvas italianas. Todas as uvas depois de atingir seu ponto máximo de maturidade foram fermentadas individualmente, sempre em tanques de inox. Os vinhos foram integrados após a malolática sem nenhuma passagem por carvalho. Resultou num vinho jovem, frutado, fresco, elegante e com propriedades bastante gastronômicas.
- **Harmonização:** Harmoniza com pratos a base de aves, suínos e massas.
- **Consumir preferencialmente:** 16º a 18ºC

Premiações:

Guia Adega 18.19 | 88 | Safra

Descorchados 18 | Vinho revelação, Melhores Tintos, Melhores da Serra Catar. | 92 | Safra 2014

Descorchados 19 | Melhores tintos, Melhores da Serra Catarinense | 91 | Safra 2016

Descorchados 20 | Melhores tintos, Melhores da Serra Catarinense | 90 | Safra 2017

Wine Of Brazil Awards 19 | Grand Gold | 91 | Safra 2016

Vinibraexpo 18 | 1º Lugar cortes, 3º Tintos absolutos | Safra 2016



Sangiovese | Safra 2019 | Vinho Tinto Fino Seco



Uvas: Sangiovese



Teor Alcóolico: 13.5%



Cor: Um leve vermelho rubi.

Aroma: Boa intensidade aromática, onde se destacam frutas vermelhas mescladas com notas de cerejas, ameixas, algo tostado e especiarias que destacam a leve passagem por carvalho, resultando num conjunto completo de aromas.

Paladar: Corpo médio, mas com boa intensidade, elegante e harmônico. Na boca além de frutas maduras, revela especiarias, café e chocolate. Taninos ainda vivos, mas maduros e um longo e harmônico final de boca,

no estilo dos Sangioveses Toscanos.

Informações gerais: A uva Sangiovese, originária da Toscana, teve ótima adaptação em São Joaquim a 1280m de altitude. As uvas foram colhidas em meados de abril, com ótima maturação e sanidade, vinificadas em pureza por Il dias. Após a malolática, o vinho permaneceu oito meses em barricas de carvalho de segunda passagem.

Harmonização: Harmoniza com assados de carnes leves, molhos suaves, lasanhas e queijos.

Consumir preferencialmente: 17º a 19ºC

Premiações:

Guia Adega 17.18 | 89 | Safra 2016 **Guia Adega 19.20** | 89 | Safra 2017 Grande Prova de Vinhos do Brasil 19 | Duplo Ouro, Campeão | 92 | Safra 2017 Wine Of Brazil Awards 19 | Gold | 90,3 | Safra 2017







Montepulciano | Safra 2019 | Vinho Nobre Tinto Seco

- **Uvas:** Montepulciano
- Teor Alcóolico: 14.2%
- Cor: Vermelho rubi intenso com reflexos violáceos.
- 4 Aroma: Destaca aromas de frutas negras, notas de ameixas, especiarias variadas em harmonia com o carvalho, de instigante complexidade.
- Paladar: Na boca é vivo, corpo intenso, potente estrutura, acidez equilibrada final de boca longo com taninos bem presentes e maduros. Um harmonioso equilibrio no estágio de 14 meses em carvalho americano e francês.
- Informações gerais: A uva Montepulciano, originária de Abruzzo na Itália, teve uma ótima adaptação em São Joaquim a 1280m de altitude. As uvas foram colhidas em seu auge da sua maturação no início de Maio, vinificadas em lotes pequenos em pureza e com fermentação de 13 dias, com temperatura média de 18 graus e nunca superiores a 26 graus. Após a malolática, permaneceu 14 meses em barricas de carvalho francês e americano.
- Harmonização: Pratos que utilizam molhos fortes ou picantes, assados com carnes gordas ou de caça.
- **Consumir preferencialmente:** 16º a 18ºC

Premiações:

Guia Adega 17.18 | Melhor Montepulciano | 90 | Safra 2016

Guia Adega 19.20 | 90 | Safra 2017

Descorchados 18 | Melhores Tintos, Melhores da Serra Catar. | 90 | Safra 2016

Wine Of Brazil Awards 19 | Grande Gold | 91,3 | Safra 2017

Grande Prova de Vinhos do Brasil 18 | Ouro | | Safra 2016

Grande Prova de Vinhos do Brasil 19 | Ouro | 90 | Safra 2017

Vinibraexpo 18 | 8º Lugar da Categoria Tintos Absolutos | Safra 2016







Pien di Sàssi | Safra 2019 | Vinho Fino Tinto Seco

Uvas: Montepulciano e Sangiovese.

Teor Alcóolico: 14.0%

Cor: Rubi

Aroma: Frutas maduras onde se destacam cereja, amora, goiaba, e com delicadas notas mentoladas.

Paladar: Em boca boa estrutura, elegante e com acidez equilibrada, destaca frutas negras, baunilha, chocolate e especiais com final de boca longo e taninos maduros.

Informações gerais: O Montepulciano com sua estrutura, potência e corpo, estagiou por oito meses em barricas de carvalho. O Sangiovese, com sua elegância, muita fruta e uma acidez vibrante, sem passagem por barrica, compõem esse blending, cujas uvas podem expressar a sua tipicidade nesse nosso terroir, "Pien di Sàssi" (Cheio de pedras).

Consumir preferencialmente: 16º a 18ºC







Palladio | Safra 2016 | Vinho Nobre Tinto Seco

- Uvas: Montepulciano, Aglianico, Refosco dal Peduncullo Rosso e Rondinella.
- Teor Alcóolico: 14.3%
- Cor: Rubi púrpura intenso.
- Aroma: Complexos, destacando frutas vermelhas, ameixa seca e baunilha.
- Paladar: Na boca tem muita estrutura e corpo, com taninos potentes e maduros. Evolução de sabores terciários evidenciando especiarias, baunilha, notas balsâmicas, chocolate amargo e coco tostado. Um vinho para beber, mas com estrutura que possibilita um longo tempo de guarda.
- Informações gerais: As uvas colhidas em meados de abril ao início de maio, todas vinificadas em pureza. A assemblagem foi feita após a fermentação malolática de todos os vinhos buscando muita estrutura, corpo e personalidade forte, maximiando a potencialidade de cada cultivar. Estagiou por 18 meses em barricas de carvalho.
- Harmonização: Pratos que utilizam molhos fortes ou picantes, assados com carnes gordurosa.
- **Consumir preferencialmente:** 16º a 18ºC

Premiações:

Grande Prova de Vinhos do Brasil 19 | 89 | Safra 2014 Wine Of Brazil Awards 19 | Grand Gold | 92 | Safra 2014







VINHO LICOROSO

Dolce Vita | Safra 2016 | Vinho Branco Licoroso

- **Uvas:** 100% Gewurztraminer
- Teor Alcóolico: 16.0%
- Cor: Dourado intenso.
- Aroma: Frutas secas, em especial uva passa, damasco, lichia e também pétalas de rosa e baunilha.
- Paladar: Quente e envolvente, destaca frutas em calda, especiarias e damasco desidratado. Aveludado, apresenta um ótimo equilíbrio entre álcool, acidez e a leve doçura que prologa o final de boca.
- Informações gerais: Elaborado com uvas maduras que foram postas em processo de apassimento, durante três meses, onde ficaram praticamente passas. Este método permitiu concentrar ainda mais seus açucares, ácidos e compostos aromáticos. Após a fermentação que durou 25 dias, estagiou por 12 meses em barricas novas de carvalho francês.
- **Harmonização:** Ideal para acompanhar sobremesas e biscoitos elaborados com amêndoas no estilo dos "Cantuccini" italianos.
- **Consumir preferencialmente:** 10° a 12°C



Atualização 01.21



Como comprar?

Solicite seu orçamento encaminhando seu pedido e endereço completo via e-mail ou pelo WhatsApp.

Opções de envio

- Enviamos para todo Brasil.
- Via Correios (PAC ou SEDEX)
- Transportadoras.

Formas de pagamento

- Depósito
- Transferência bancária
- Cartão de crédito
- Oferta especial acima de 06 garrafas

Contatos

comercial@leonedivenezia.com.br



(49) 99973-1135 | (49) 999673668





