



Grand Cru®

REVISTA

ENTRE COLINAS E HISTÓRIAS

A família Moretti Polegato
e a construção da identidade
de Villa Sandi entre tradição,
território e visão contemporânea
contada por Giancarlo Moretti
Polegato

Saiba mais sobre combinações à mesa no Guia de Harmonizações
Dicas sobre seu clube de assinaturas deste mês

EDIÇÃO 18 | JANEIRO 2026



Antony Martins | CEO do Vissimo Group

O PRAZER DE DESCOBRIR

“Bem-vindo e bem-vinda à edição de janeiro de 2026 da Grand Cru Revista! Abrimos esta edição convidando você a descobrir novas histórias, territórios e visões que moldam o mundo do vinho hoje. Entre entrevistas, curiosidades e detalhes da sua Confraria Grand Cru, fizemos uma curadoria pensada para inspirar e celebrar exemplares que unem tradição, identidade e inovação.

Aproveite a leitura e brinde conosco. Saúde!”

Grand Cru
REVISTA

N.º 18 - Janeiro 2026

Antony Martins | CEO

Patricia Perim | DIRETORA COMERCIAL

Ana Luiza Leal e Nathalia Cabrera | MARKETING

Lays Renó | CONFRARIA

Larissa Mayra | COORDENADORA DE CONTEÚDO, DESIGN, FOTOGRAFIA E REDES SOCIAIS

Giovanna Salna, Luciana Ferreira, Thainara Lucas e Thais Oliveira | COLABORADORES

Vinícius Santiago e Rafaela Reis | SOMMELIERS REVISORES

SUMÁRIO



ENTREVISTA

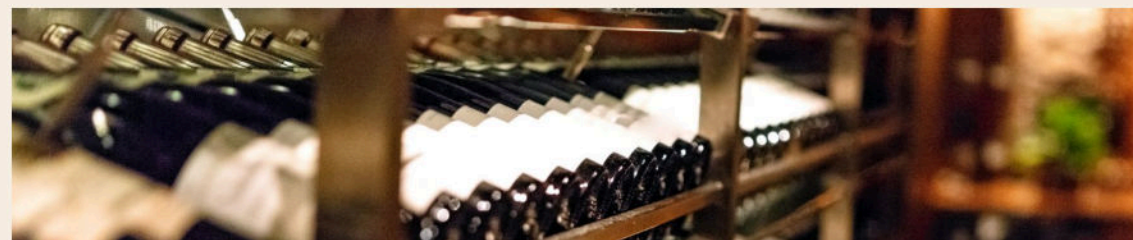
04

A trajetória da Villa Sandi e da família Moretti Polegato na projeção internacional do Prosecco

GUIA DE HARMONIZAÇÕES

09

Descubra como combinar petiscos e aperitivos com vinhos



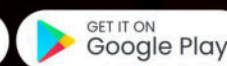
CONFRARIA GRAND CRU

14

Experiências de acordo com o seu perfil

BAIXE NOSSO APP

Clique para baixar o aplicativo da Grand Cru no seu celular via AppStore (Apple) ou Play Store (Google).



ENTRE HERANÇA E VISÃO DE FUTURO

A filosofia da família Moretti Polegato à frente da Villa Sandi



“Cuidamos para que cada garrafa expresse a qualidade, a tradição e o legado de nossas vinhas e de nossos produtores ao longo do tempo.”

Giancarlo Moretti Polegato, presidente da Villa Sandi



Clique e saiba mais sobre a VILLA SANDI

Inserida na paisagem idílica do Vêneto, Villa Sandi é a expressão de um legado familiar profundamente conectado à história e à cultura do Prosecco. À frente desse projeto está a família Moretti Polegato, que há gerações conduz um trabalho que preza pelo equilíbrio entre respeito às tradições e olhar atento às transformações do mundo do vinho. Da icônica villa palladiana do século XVII aos vinhedos distribuídos por diferentes denominações, a vinícola construiu uma identidade marcada pela elegância, pela precisão técnica e pela valorização do território.

Nesta entrevista exclusiva à Grand Cru Revista, Giancarlo Moretti Polegato, Presidente da Villa Sandi, além de apaixonado e profundo conhecedor do mundo do vinho, compartilha como herança, inovação e sustentabilidade se entrelaçam no dia a dia da vinícola. A consolidação do Prosecco no cenário global, a importância dos diferentes terroirs sob gestão da vinícola, os desafios das novas gerações e o papel da hospitalidade como extensão natural da cultura do vinho são alguns dos temas que nos revelam uma trajetória em que passado e futuro convivem em perfeita harmonia.

G.C. A villa em estilo palladiano do século XVII é um ícone da Villa Sandi. De que forma esse patrimônio cultural influencia a identidade dos vinhos que vocês produzem?

G.M. A villa simboliza a ponte entre o esplendor veneziano dos séculos XV a XVIII e o campo ao redor, conhecido como o “Jardim de Veneza”. A família Moretti Polegato faz da Villa Sandi um espaço de excelência vitivinícola e também um centro cultural dedicado ao vinho. Este vínculo inseparável com a terra, o profundo senso de pertencimento e o compromisso com séculos de tradição orientam nosso trabalho, no qual saberes antigos se unem à expertise moderna.

G.C. A sustentabilidade é um dos pilares da Villa Sandi. Quais foram os maiores desafios para conquistar certificações como a Biodiversity Friend e como elas moldam o futuro da vinícola?

G.M. A paixão, dedicação e a responsabilidade de cuidar da terra se traduzem na qualidade dos vinhos, mas também no próprio território, o que nos rendeu a certificação “Biodiversity Friend”, concedida pela World Biodiversity Association.



A entidade reconhece métodos agrícolas sustentáveis e de baixo impacto ambiental, como os que adotamos em todo o negócio: a vinícola utiliza energia renovável, controla rigorosamente o uso da água e trabalha para reduzir ao máximo as emissões de CO₂. Consciente de que o futuro depende das escolhas feitas hoje, criamos o programa Villa Sandi for Life, que entre diversas ações inclui um percurso de exercícios ao ar livre instalado entre os vinhedos e aberto à comunidade. Cuidar e retribuir à terra que tanto ofereceu é parte essencial desse projeto mais amplo.

G.C. Quais são hoje as principais responsabilidades da família Moretti Polegato dentro da vinícola, e como vocês dividem a gestão entre diferentes áreas?

G.M. Nós temos talentos e ideias que são complementares e formam um conjunto harmonioso. Minha esposa Augusta coordena Marketing & Comunicação e supervisiona a imagem global da Villa Sandi. Quanto a nossos filhos, Diva atua como Gerente de Exportação para EUA, Reino Unido e México, enquanto Leonardo trabalha ao meu lado na gestão da empresa, com foco especial em novas tecnologias aplicadas aos processos.

G.C. As seis propriedades da Villa Sandi abrangem territórios com solos e microclimas bastante diversos. De que maneira a singularidade do terroir determina o perfil e a identidade dos rótulos?

G.M. Com propriedades em todas as denominações, a Villa Sandi interpreta com precisão as nuances de cada área. As uvas do Prosecco DOC vêm das amplas planícies do Vêneto e do Friuli. O Prosecco DOC Treviso, da província com a mais antiga vocação vinícola, é frutado, perfumado e delicado. As colinas de Asolo, moldadas pela viticultura desde o século XV, produzem um DOCG mais mineral, sem perder o caráter floral e frutado da Glera. Mais a leste, solos ricos em marga e o anfiteatro natural formado pelos relevos, protegido pelas Pré-Alpes, proporcionam um Prosecco particularmente fresco, elegante e aromático. O ápice qualitativo está em Cartizze, uma microárea de 106,8 hectares em Valdobbiadene. Com altitudes de até 350 metros, solos minerais e arenito, clima suave e exposição solar excepcional, Cartizze oferece maturação perfeita e grande concentração aromática, reforçada pela ventilação constante e pela amplitude térmica.

G.C. A Villa Sandi promove experiências que vão além do vinho. Como a família enxerga o papel do enoturismo na preservação desse patrimônio e na aproximação do público com a essência da marca?

G.M. Para nós, o vinho é inseparável de sua terra e da história de quem a cultiva, por isso abrimos as portas da vinícola no início dos anos 1990, permitindo aos visitantes descobrir tudo o que existe por trás dos nossos rótulos. Em 2006, nasceu a Locanda Sandi, com gastronomia regional e, desde maio de 2025, a proposta se expandiu com dois chalés no parque da

Villa Sandi, construídos dentro dos princípios da bioarquitetura. Materiais reaproveitados, soluções de alta eficiência – cada detalhe reflete respeito ambiental. Visitar a Villa Sandi é embarcar em uma jornada cultural e sensorial que une história, arte, paisagem, vinhedos, vinho e gastronomia. O prazer de compartilhar esse patrimônio traduz-se em uma ampla seleção de tours guiados e degustações.

G.C. Em termos de mercado internacional, quais países hoje têm maior relevância para a Villa Sandi? E qual é o papel do Brasil dentro dessa estratégia global?

G.M. Os mercados de exportação mais relevantes são EUA, Reino Unido e Alemanha.

No Brasil, o principal mercado da América do Sul, o sucesso dos vinhos italianos está intimamente ligado à difusão da culinária italiana, agora reconhecida como Patrimônio Cultural

Imaterial da Humanidade pela UNESCO. Eventos como a Semana da Cozinha Regional Italiana contribuem para promover os vinhos do país. Em outubro de 2025, nossos rótulos fizeram parte da edição realizada em São Paulo.

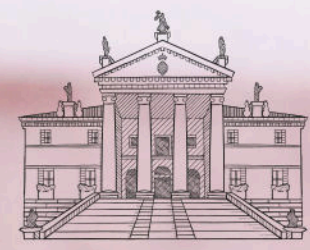
G.C. A Villa Sandi é reconhecida por aliar tradição familiar e profundo respeito ao território do Prosecco. Como a família mantém esse equilíbrio entre raízes históricas e a evolução constante do estilo da vinícola?

G.M. Temos orgulho de ser um dos produtores mais históricos de Asolo Superiore DOCG e Valdobbiadene Superiore DOCG, com vinhedos em ambas as áreas e uma tradição de excelência transmitida por gerações. Cuidamos para que cada garrafa expresse a qualidade, a tradição e o legado de nossas vinhas e de nossos produtores ao longo do tempo.



ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS

Grand Cru®



ANNO 1622

VILLA SANDI



GRAND CRU REVISTA | Guia de Harmonizações

GUIA DE Harmonizações

PETISCOS E APERITIVOS

Guia essencial para harmonizações leves, versáteis e repletas de sabor



UMA NOVA EDIÇÃO
colecionável
A CADA MÊS

SEGREDOS DA HARMONIZAÇÃO

Uma boa harmonização equilibra as características do vinho e do prato, criando uma experiência agradável aos sentidos. Há algumas técnicas e dicas que facilitam essa combinação, mas o mais importante é escolher aquilo de que você gosta, sem se prender a regras.



COMO HARMONIZAR

A combinação entre vinho e gastronomia depende de inúmeros fatores, como taninos, acidez, açúcar, gordura e temperos do preparo etc., e de como essas variáveis interagem entre si.

A busca é sempre por uma degustação harmônica e saborosa, em que mesmo com algumas características se sobressaindo, um elemento não anule a personalidade do outro.



CHARCUTARIA + ESPUMANTE BRUT

A combinação entre vinho e gastronomia depende de inúmeros fatores, como taninos, acidez, açúcar, gordura e temperos do preparo etc., e de como essas variáveis interagem entre si.



ANTEPASTO DE BERINJELA + PINOT NOIR LEVE

Os taninos delicados, boa acidez e notas terrosas da uva acompanham os vegetais do antepasto de forma harmoniosa, realçando os sabores dos temperos.



BRUSCHETTA DE TOMATE E ERVAS + CHIANTI

As notas herbáceas e o perfil gastronômico do Chianti conversam com o azeite e as ervas, enquanto os taninos macios acompanham a textura da torrada com leveza.



BOLINHO DE BACALHAU + VINHO VERDE BRANCO

Neste clássico português, o frescor marcante da bebida se contrapõe à gordura da fritura, mantendo a combinação vibrante e muito agradável.



OLEAGINOSAS E AMENDOINS TORRADOS + VINHO LARANJA

A untuosidade natural dos petiscos combinada à personalidade singular do vinho laranja traz a sensação de frescor e equilíbrio desta harmonização.



POLENTA E BATATAS FRITAS + CHARDONNAY SEM BARRICAS

Um Chardonnay jovem apresenta a sutileza e acidez necessárias para limpar o paladar diante das frituras e tornar a degustação mais leve.



QUANDO SABORES PICANTES ENTRAM EM CENA

A picância das receitas pode acentuar a percepção de álcool e taninos no paladar, exigindo vinhos mais frescos, pouco alcoólicos, aromáticos e com boa acidez – ou até um leve toque de doçura. Aqui, o equilíbrio nasce do contraste, buscando refrescar e prolongar o prazer de cada gole, como nas harmonizações a seguir.



DADINHOS DE TAPIOCA COM GELEIA DE PIMENTA + ESPUMANTE BRUT OU DEMI-SEC

O antagonismo entre o caráter fresco do espumante e a cremosidade dos dadinhos, somado ao sabor picante da geleia, gera uma combinação muito saborosa e equilibrada.



TACOS OU WRAPS APIMENTADOS + VINHO BRANCO AROMÁTICO COM BAIXO TEOR ALCOÓLICO

Os aromas expressivos de castas como Albariño e Sauvignon Blanc complementam as especiarias das receitas, enquanto seu frescor ajuda a suavizar a picância.



ESPETINHOS DE CAMARÃO COM CHILLI + VINHO ROSÉ

A acidez refrescante e o perfil frutado do rosé equilibram a picância e realçam a doçura natural do camarão, mantendo a leveza da harmonização.

Grand Cru.



VIÑA COBOS



ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



CONFRARIA
Grand Cru

EXPERIÊNCIA

Página 16

Se o seu plano é o Experiência, você terá a presença de 2 tintos elaborados pela produtora chilena Mancura.

EXPERIÊNCIA+

Página 16

E para complementar a sua degustação, o plano Experiência + traz um vinho branco italiano perfeito para brindar bons momentos.

RESERVA*

Página 18

Em janeiro, o plano Reserva apresenta rótulos de icônicas vinícolas italianas que vão encantar você.

RESERVA+*

Página 18

Com o plano Reserva + você leva para casa um blend criado na célebre região de Chianti, na Itália.

RESERVA ESPECIAL*

Página 20

O plano Reserva Especial vem recheado de qualidade com diferentes expressões da região vinícola italiana da Toscana.

GRAND RESERVA*

Página 22

No plano Grand Reserva, você terá uma experiência repleta de nuances com grandes vinhos italianos produzidos por renomadas vinícolas.

GRAND SÉLECTION*

Página 24

Conheça o plano Grand Sélection e delicie-se com verdadeiros ícones das vinícolas italianas Brancaia e Tenuta Fanti.

*Cliente Confrade a partir do Plano Reserva recebe em primeira mão os lançamentos dos melhores rótulos

EXPERIÊNCIA/EXPERIÊNCIA+



MANCURA GUARDIÁN RESERVA CABERNET SAUVIGNON

Experiência/Experiência +

Tipo: Tinto

Vinícola: Mancura

País: Chile

Região: Valle del Maule

Uvas: Cabernet Sauvignon

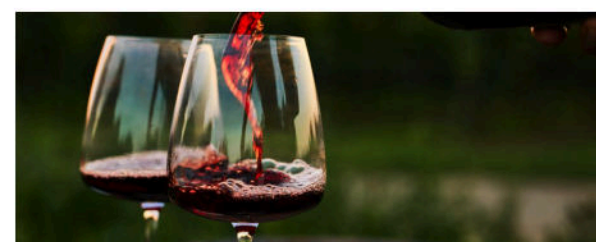
HARMONIZAÇÃO

Costela de porco assada com batatas, ensopados e legumes grelhados



INTENSO E MACIO

Elaborado pela vinícola Mancura, este Guardián Reserva Cabernet Sauvignon foi criado com uvas cultivadas nos icônicos solos chilenos do Valle del Maule. Trata-se de um tinto amadurecido por 6 meses em barricas de carvalho, o que resultou em um exemplar com boa estrutura, corpo médico e aromas de frutas pretas e vermelhas, e notas de baunilha e tabaco fresco.



FRESCOR E ELEGÂNCIA

Esta versão de Mancura Guardián foi elaborada a partir de uvas Pinot Noir cuidadosamente cultivadas no Valle de Casablanca, e apresenta a tradição vinícola do Chile na criação de exemplares de alta qualidade e ótimo custo-benefício. Prepare-se para degustar um vinho fresco e elegante, com muitas notas de frutas vermelhas e sutis toques de chocolate devido ao amadurecimento em barricas de carvalho.



MANCURA GUARDIÁN RESERVA PINOT NOIR

Experiência/Experiência +

Tipo: Tinto

Vinícola: Mancura

País: Chile

Região: Valle de Casablanca

Uvas: Pinot Noir

HARMONIZAÇÃO

Hambúrguer, frango xadrez, risoto de abóbora



BARONE MONTALTO DUE MONDI BIANCO TERRE SICILIANE IGT

Experiência +

Tipo: Branco

Vinícola: Barone Montalto

País: Itália

Região: Sicília

Uvas: Pinot Grigio e Cataratto

HARMONIZAÇÃO

Risoto de limão siciliano e aspargos, polvo grelhado com batatas ao murro, tilápia assada



EQUIBRADO E AROMÁTICO

Barone Montalto Due Mondi Bianco é um rótulo que demonstra, com caráter fresco e equilibrado, o porquê de a Sicília ser tão consagrada no universo vitivinícola. Com corpo leve e agradável em boca, ele apresenta aromas que lembram flores, e frutas brancas e cítricas.

“

Em janeiro, o plano Experiência apresenta tintos elaborados pela produtora chilena Mancura. Já o plano Experiência + oferece um vinho branco italiano perfeito para brindar bons momentos.”

Rafaela Reis, sommelière do **Víssimo Group**, comenta as seleções deste mês.



RESERVA/RESERVA+



BARONE MONTALTO PASSIVENTO ROSSO TERRE SICILIANE IGT

Reserva/Reserva +

Tipo: Tinto

Vinicola: Barone Montalto

País: Sicília

Região: Itália

Uvas: Nero d'Avola

HARMONIZAÇÃO

Guisado de carne, risoto de ossobuco, queijo Manchego



HARMONIA NA TAÇA

Com mais de 20 anos de história, a vinícola Barone Montalto surpreendeu na produção deste rótulo. Elaborado a partir do método appassimento, Passivento Rosso apresenta um vinho de ótima intensidade e harmonia, revelando aromas de figos cristalizados e frutas maduras, com taninos redondos e final persistente em boca.



ARALDICA BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

Reserva/Reserva +

Tipo: Tinto

Vinicola: Araldica

País: Piemonte

Região: Itália

Uvas: Barbera

HARMONIZAÇÃO

Conchiglione recheado com frango e catupiry, Salsiccia di Bra, parmegiana de berinjela



TRIBUTO AO PIEMONTE

Fundada em 1954, a vinícola Araldica está na alma do Piemonte, região moldada por vinhedos, tradição e à arte da viticultura. E este Barbera d'Asti Superiore DOCG é um tributo a essa paixão. Amadurecido por 12 meses em barricas de carvalho, ele revela aromas de cereja e ameixa, e no paladar, se mostra rico, maduro e frutado.



PALAGETTO CHIANTI COLLI SENESI DOCG

Reserva +

Tipo: Tinto

Vinicola: Palagetto

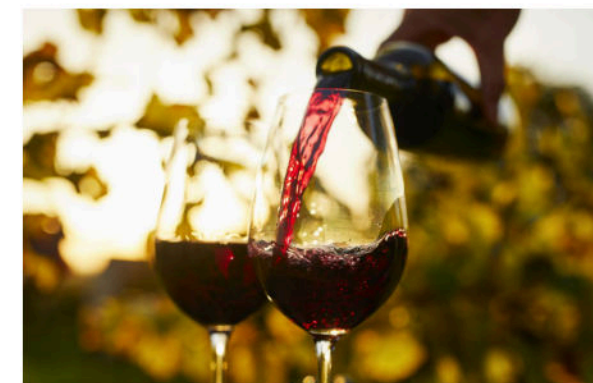
País: Itália

Região: Toscana

Uvas: Merlot, Sangiovese, Colorino e Canaiolo

HARMONIZAÇÃO

Carnes assadas e grelhadas, massa à bolo-nhesa e queijos curados



EXPRESSÃO DE CHIANTI

Chianti é, sem dúvidas, uma das mais renomadas denominações do mundo vinícola e de lá trouxemos este exemplar singular, com complexidade de aromas e paladar sedoso com perfeito equilíbrio entre fruta, taninos e acidez.

“

O plano Reserva reúne rótulos de icônicas vinícolas italianas que vão encantar você, enquanto o plano Reserva + traz um blend criado na célebre região de Chianti.”

Rafaela Reis, sommelière do **Vissimo Group**, comenta as seleções deste mês.



RESERVA ESPECIAL



BRANCAIA TRE MAREMMA TOSCANA IGT

Reserva Especial

Tipo: Tinto

Vinícola: Brancaia

País: Itália

Região: Toscana

Uvas: Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot

HARMONIZAÇÃO

Lombo suíno assado com batatas, spaghetti alla puttanesca, queijo Pecorino



BLEND DE RESPEITO

Tre Maremma Toscana é uma criação da Casa Brancaia para representar as 3 uvas e os 3 vinhedos de sua origem. Combinando Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot, vindas de Maremma, Castellina e Radda in Chianti, ele revela aromas de ameixa, chocolate e toques de casca de laranja, e caráter fresco e equilibrado em boca.



ROCCA DELLE MACIE CHIANTI CLASSICO DOCG

Reserva Especial

Tipo: Tinto

Vinícola: Rocca delle Macie

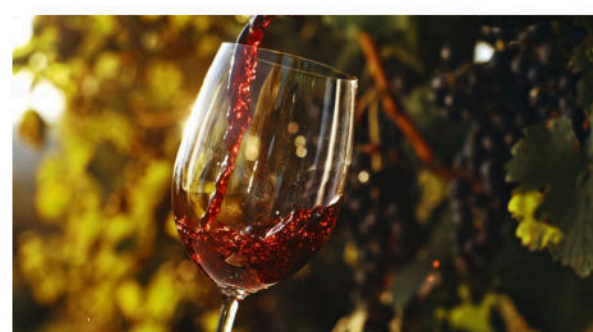
País: Itália

Região: Toscana

Uvas: Sangiovese e Merlot

HARMONIZAÇÃO

Pappardelle al ragù suíno, pizza de calabresa, lasanha de berinjela



VIBRANTE E AUTÊNTICO

O Chianti Classico DOCG é o embaixador que representa a vinícola Rocca delle Macie no mundo, traduzindo o caráter vibrante e autêntico do terroir toscano. Com notas frutadas, ele apresenta toques de cerejas vermelhas, ervas e especiarias, além de boa estrutura e excelente persistência aromática.



ROCCA DELLE MACIE SASYR TOSCANA IGT

Reserva Especial

Tipo: Tinto

Vinícola: Rocca delle Macie

País: Itália

Região: Toscana

Uvas: Sangiovese e Syrah

HARMONIZAÇÃO

Bife Ancho grelhado, risoto de cogumelos, tábua de queijos curados



AROMAS INTENSOS E ESTRUTURA

Sob o olhar visionário da Famiglia Zingarelli, a Rocca delle Macie transformou a paisagem toscana em um refúgio de vinhas vibrantes, onde tradição e ousadia caminham juntas. Dessa filosofia nasce Sasyr, uma união sedutora entre as uvas Sangiovese e Syrah. Após amadurecer por 6 meses em barris de carvalho, o exemplar ganha estrutura, aromas frutados intensos e um charme que envolve sem esforço.

“

Aproveite o plano Reserva Especial com diferentes expressões da região vinícola da Toscana, na Itália.”

Rafaela Reis, sommelière do **Vissimo Group**, comenta as seleções deste mês.



GRAND RESERVA



BRANCAIA CHIANTI CLASSICO DOCG

Grand Reserva

Tipo: Tinto

Vinícola: Brancaia

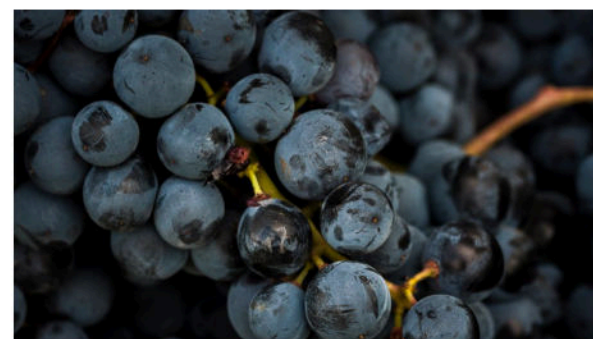
País: Itália

Região: Toscana

Uvas: Sangiovese

HARMONIZAÇÃO

Tagliata de filé mignon, bife de chorizo grelhado, queijo Grana Padano



FRUTAS VERMELHAS E FLORES

Chianti Classico é destaque e referência entre os rótulos da vinícola Brancaia. Nesta versão, temos um rótulo 100% Sangiovese, que apresenta aromas de cerejas maduras e flores, como violeta, além de corpo médio a encorpado, com acidez marcante



BRANCAIA CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG

Grand Reserva

Tipo: Tinto

Vinícola: Brancaia

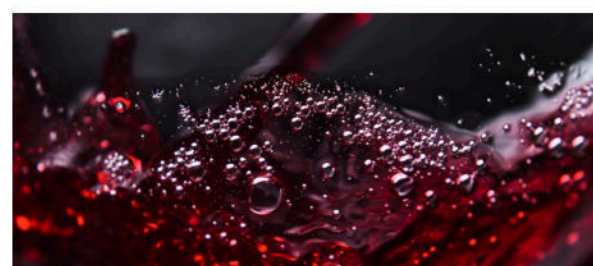
País: Itália

Região: Toscana

Uvas: Sangiovese e Merlot

HARMONIZAÇÃO

Pizza de pepperoni, rabada, fettuccine com ragu de costela



COMPLEXO E SUCULENTO

Produzido pela Casa Brancaia, este Chianti Classico Riserva precisa marcar presença dentro da sua adega. Envelhecido por 16 meses em barricas de carvalho, este vinho revela aromas de cereja, frutas pretas e toques de especiarias, couro, alcatrão e terra arada, além de combinar intensidade, estrutura, frescor, corpo e suculência no paladar.



BARONE MONTALTO AMMASSO ROSSO SICILIA DOC

Grand Reserva

Tipo: Tinto

Vinícola: Barone Montalto

País: Itália

Região: Sicília

Uvas: Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Merlot e Cabernet Sauvignon

HARMONIZAÇÃO

Carré de cordeiro assado, queijo Pecorino curado, lasanha siciliana



CARÁTER JOVEM

Com a união das castas Nero d'Avola, Nerello Mascalese, Merlot e Cabernet Sauvignon, a vinícola Barone Montalto criou este tinto que expressa a autenticidade dos solos da região da Sicília, na Itália. Revelando caráter jovem, ele possui aromas de frutas vermelhas e pretas, como ameixa e amora, notas defumadas e de caramelo, e bom equilíbrio e estrutura em boca.

“

Com grandes vinhos italianos produzidos por renomadas vinícolas, o plano Grand Reserva propõe uma experiência repleta de nuances.”

Rafaela Reis, sommelière do Víssimo Group, comenta as seleções deste mês.



GRAND SÉLECTION



BRANCAIA ILATRAIA MAREMMA TOSCANA IGT

Grand Reserva

Tipo: Tinto

Vinicola: Brancaia

País: Itália

Região: Toscana

Uvas: Petit Verdot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

HARMONIZAÇÃO

Carnes de caça assadas, ensopados e queijos maduros

TIPICIDADE DA TOSCANA

Idealizado pela célebre vinícola Brancaia, Ilatraia é um rótulo que traz consigo toda a tipicidade da região vinícola italiana da Toscana. Amadurecido por 18 meses em barricas de carvalho, este tinto apresenta paladar encorpado, elegante e harmônico, com taninos sedosos e agradáveis, e aromas de frutas pretas.



FANTI VALLOCCHIO BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Grand Reserva

Tipo: Tinto

Vinicola: Tenuta Fanti

País: Itália

Região: Montalcino

Uvas: Sangiovese

HARMONIZAÇÃO

Bistecca alla fiorentina, maminha assada na brasa, polenta com polpetone recheado

ENCORPADO E PERSISTENTE

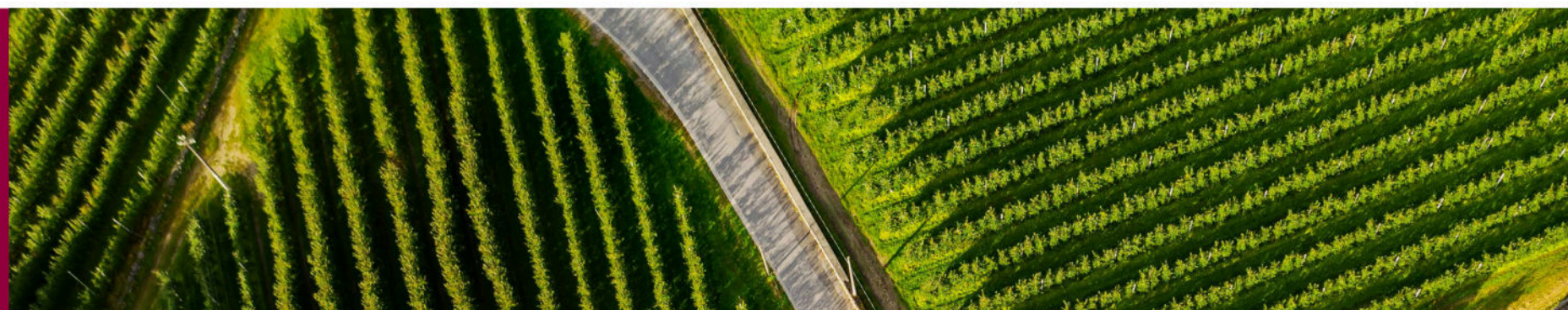
Construída sobre uma tradição familiar que preza pela qualidade, autenticidade e respeito à terra, a Tenuta Fanti se destaca como uma das mais célebres vinícolas de Montalcino. Sob o talento de seus enólogos, a produtora deu vida a este Vallocchio Brunello, um vinho de aromas intensos de frutas vermelhas escuras, especiarias e chocolate, que revela paladar rico, encorpado, persistente, complexo e estruturado, com taninos presentes e toques picantes.



“

Se seu plano é o Grand Sélection, delicie-se com verdadeiros ícones das vinícolas italianas Brancaia e Tenuta Fanti.”

Rafaela Reis, sommelière do **Vissimo Group**, comenta as seleções deste mês.



ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



LANÇAMENTO

COCKTAIL
CAMILA
NIETO SENETINER

- ✕ DRINKS FEITOS À BASE DE VINHO
- ✕ BAIXO TEOR ALCOÓLICO (7%)
- ✕ PRODUZIDOS EM MENDOZA, ARGENTINA

Grand Cru®

Grand Cru.

ESTE PRODUTO É DESTINADO PARA ADULTOS



Rocca delle Macie

FAMIGLIA ZINGARELLI