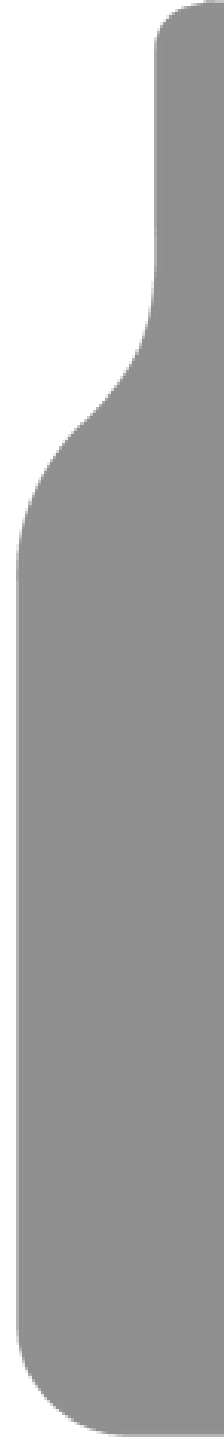


PORTFÓLIO DE VINHOS

VENDAS B2B





Abbadia  *Ardenga*

MONTALCINO - ITALIA

Capo Borgo

Detalhes

O solo em que as uvas Sangiovese nascem é argiloso e arenoso, em vinhedos de Montalcino. A fermentação ocorre em tanques de aço a uma temperatura controlada por aproximadamente 12 dias. Após uma maturação inicial em aço, o vinho passa por uma segunda etapa em barris de carvalho por três meses.

A cor é vermelha brilhante com tons de rubi-violeta, e o aroma é vinoso típico com nuances de frutas maduras. Na boca é seco, suave e agradável, excelente a qualquer hora e temperatura, mas não excessivamente gelado.

Info

Harmonização



Temperatura de Serviço



Teor Alcoólico: 14,5%

Classificação: Seco

Varietal: 100%

Sangiovese



Envelhecido em barricas de carvalho por 3 meses.



Rosso di Montalcino

Detalhes

De vinhas localizadas a 280 metros acima do nível do mar, as uvas *Sangiovese Grosso* são colhidas manualmente no mês de outubro.

Este vinho *Rosso* de cor vermelho rubi é muito agradável, distinto, frutado e harmonioso, típico da casta *Sangiovese*, com notas típicas de frutos vermelhos, violetas e notas encorpadas.

É um vinho fresco e vivo, com boa estrutura e final de boca.

Info

Harmonização



Temperatura de Serviço



Teor Alcoólico: 14,5%

Classificação: Seco

Varietal: 100%

Sangiovese Grosso



4 meses em Barricas de carvalho eslavo e 8 meses em garrafa.



Brunello di Montalcino

Detalhes

Este Vinho Brunello é o mais representativo da Cantina *Abbadia Ardenga*.

A melhor expressão da profunda ligação entre a uva Sangiovese e o território de Montalcino.

De aroma amplo e etéreo, com notas de frutos silvestres, é um vinho encorpado, quente, harmonioso, com um final elegante e persistente, preparado com uvas colhidas manualmente no mês de outubro.

Info

Harmonização



Temperatura de Serviço



Teor Alcoólico: 14%
Classificação: Seco
Varietal: 100%
Sangiovese



36 meses em barricas de carvalho eslavo, 12 meses em tanque de aço inoxidável e 12 meses na garrafa.



Brunello di Montalcino Vigna Piaggia

Detalhes

Este vinho é a expressão mais complexa e elegante da casta Sangiovese. É produzido com as uvas da vinha “*Piaggia*”.

A excelente exposição e o excepcional pedoclima conferem grande personalidade e equilíbrio.

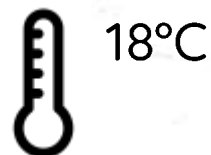
Aroma intenso, ligeiramente picante e balsâmico. Encorpado, quente, harmonioso, com um final elegante e persistente.

Info

Harmonização



Temperatura de Serviço



Teor Alcoólico: 15%
Classificação: Seco
Varietal: 100%
Sangiovese



36 meses em barricas de carvalho eslavo, 12 meses em tanque de aço inoxidável e 12 meses na garrafa.





BRUNI

1901

CALABRIA - ITALIA

DOC Cirò Bianco

Detalhes

Plantadas em solo argiloso e calcário e em clima Mediterrâneo, as vinhas localizadas na comuna italiana de Melissa, na região da Calábria, são colhidas manualmente no final de setembro.

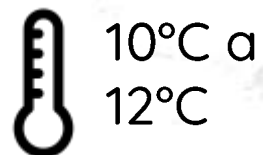
De cor amarelo-palha claro com reflexos esverdeados, seu aroma é floral e frutado, com um sabor fresco e harmônico, sendo ótimo com aperitivos leves.

Info

Harmonização



Temperatura de Serviço



10°C a
12°C

Teor Alcoólico: 12,5%

Classificação: Seco

Varietal: 80% Greco

Bianco, 20% Malvasia



Nobili Melissesi Bianco

Detalhes

Plantadas em solo argiloso e calcário e em clima Mediterrâneo, as vinhas localizadas na comuna italiana de Melissa, na região da Calábria, são colhidas manualmente no início de setembro. As uvas passam por desengace e prensagem suave, seguida por fermentação a temperatura controlada.

De cor amarelo-palha com delicados aromas de frutas exóticas e notas florais, possui sabor fresco e harmonioso, ótimo em combinação com pratos delicados.

Info

Harmonização



Temperatura de Serviço



Teor Alcoólico: 12,5%

Classificação: Seco

Varietal: 50% Greco Bianco e 50% Chardonnay



DOC Cirò Rosato

Detalhes

Plantadas em solo argiloso e calcário e em clima Mediterrâneo, as vinhas localizadas na comuna italiana de Melissa, na região da Calábria, são colhidas manualmente na segunda semana de setembro. As uvas passam por desengace e prensagem suave, seguida por fermentação a temperatura controlada.

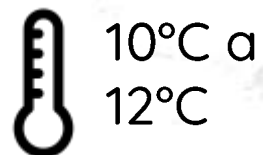
De cor rubi claro, com reflexos rosados, apresenta intensos aromas florais e frutados, com um sabor rico. Ótimo em combinação com carnes brancas, pratos de peixe, frutos do mar e queijos de massa mole.

Info

Harmonização



Temperatura de Serviço



Teor Alcoólico: 13%

Classificação: Seco

Varietal: 100%

Gaglioppo



Nobili Melissesi Rosato

Detalhes

Plantadas em solo argiloso e calcário e em clima Mediterrâneo, as vinhas localizadas na comuna italiana de Melissa, na região da Calábria, são colhidas manualmente no início de setembro. As uvas passam por desengace, breve maceração a frio com as cascas, seguido de prensagem suave.

De cor rosa claro, com intensos aromas florais e frutados, possui sabor suave, harmonioso, animado e vivaz, sendo ótimo em combinação com pratos delicados.

Info

Harmonização



Temperatura de Serviço



10°C a
12°C

Teor Alcoólico: 13%

Classificação: Seco

Varietal: 100%

Gaglioppo



DOC Cirò Rosso

Detalhes

Plantadas em solo argiloso e calcário e em clima Mediterrâneo, as vinhas localizadas na comuna italiana de Melissa, na região da Calábria, são colhidas manualmente no mês de outubro. As uvas passam por fermentação tradicional com maceração por 20 dias, seguida de decantação e prensagem suave.

De cor rubi intensa com reflexos alaranjados, muito perfumado, encorpado, ligeiramente tânico, é ótimo em combinação com pratos de carne vermelha grelhada, caça e queijos envelhecidos.

Info

Harmonização



Temperatura de Serviço



Teor Alcoólico: 13,5%

Classificação: Seco

Varietal: 100%

Gaglioppo



Fermentação tradicional com maceração por 20 dias.



Nobili Melissesi Rosso

Detalhes

Plantadas em solo argiloso e calcário e em clima Mediterrâneo, as vinhas localizadas na comuna italiana de Melissa, na região da Calábria, são colhidas manualmente no mês de outubro. As uvas passam por fermentação tradicional com maceração por 20 dias, seguida de decantação e prensagem suave.

De cor vermelha intensa com reflexos violáceos e distintos aromas de frutas silvestres, possui sabor suave com taninos bem integrados. Ótimo em combinação com pratos de carne, embutidos e queijos envelhecidos.

Info

Harmonização



Temperatura de Serviço



Teor Alcoólico: 14%

Classificação: Seco

Varietal: 80%

Gaglioppo, 20%

Cabernet Sauvignon



Fermentação tradicional com maceração por 20 dias.





S A N G I O V A N N I

TREVISO - ITÁLIA

Cuvée Extra Dry Millesimato

Detalhes

De cor amarelo-palha com perlage fino e persistente. O aroma é delicado e elegante, com notas claras de flor de glicínia e acácia, e o paladar é refinado e frutado.

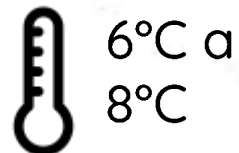
Os vinhedos estão nas encostas deslumbrantes e ensolaradas da colina Mangesa, localizada na área entre Conegliano e Vittorio Veneto (Treviso).

Info

Harmonização



Temperatura de Serviço



Teor Alcoólico: 11,5%

Classificação: Extra Dry

Varietal: Uvas brancas variadas



Prosecco DOC Brut

Detalhes

Vinho espumante com um aroma frutado bem equilibrado que evoca maçã, flores de glicínia e um leve toque de rosa. Com seu sabor delicado e harmonioso, é ideal como aperitivo, assim como durante refeições com pratos leves.

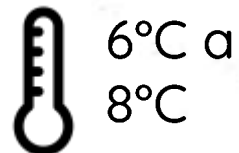
Os vinhedos estão nas encostas deslumbrantes e ensolaradas da colina Mangesa, localizada na área entre Conegliano e Vittorio Veneto (Treviso).

Info

Harmonização



Temperatura de Serviço



Teor Alcoólico: 11,5%

Classificação: Brut

Varietal: 100% Prosecco

Doc Treviso



Prosecco DOC Extra Dry

Detalhes

Possui notas de maçãs, frutas exóticas, flores glicínias e rosas. Com seu aroma delicado e equilibrado, é ideal como aperitivo e para aqueles que não gostam de um espumante muito seco. Perfeito para todas as ocasiões ou como ingrediente principal para coquetéis de frutas.

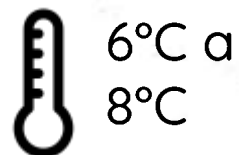
Os vinhedos estão nas encostas deslumbrantes e ensolaradas da colina Mangesa, localizada na área entre Conegliano e Vittorio Veneto (Treviso).

Info

Harmonização



Temperatura de Serviço



Teor Alcoólico: 11,5%

Classificação: Extra Dry

Varietal: 100% Prosecco

Doc Treviso





CARAVELA LUSA

**Tâmega e Sousa
PORTUGAL**



Vinho Verde DOC Branco

Detalhes

Um vinho fresco, ideal para refrescar os sentidos e identificar os aromas e sabores. É agradavelmente mineralizado, o que torna o paladar elegante, puro e diferenciado, tornando mais evidente os seus aromas e o toque frutado.

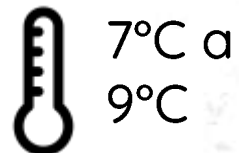
O Vinho Caravela Lusa é produzido nas margens do Rio Tâmega, e possui selo DOC (Denominação de Origem Controlada) de Marco de Canaveses (subregião do Tâmega e Sousa).

Info

Harmonização



Temperatura de Serviço



Teor Alcoólico: 11,5%

Classificação: Seco

Varietal: 30% Loureiro, 25% Arinto, 25% Alvarinho e 20% Avesso





Vinho Verde DOC Rosé

Detalhes

Um vinho de cor rosada, aroma frutado (sobressaindo notas de framboesa e morango). Tem acidez equilibrada que confere frescor, boa estrutura e um final harmonioso e de persistência suave.

O Vinho Caravela Lusa é produzido nas margens do Rio Tâmega, e possui selo DOC (Denominação de Origem Controlada) de Marco de Canaveses (subregião do Tâmega e Sousa).

Info

Harmonização



Temperatura de Serviço



7°C a
9°C

Teor Alcoólico: 11,5%

Classificação: Seco

Varietal: 70% Vinhão, 15%
Padeiro e 15% Amaral





ALMA AUSTRAL
VALLE DE UCO - ARGENTINA

Torrontés

Detalhes

Crie um momento relaxante com um vinho branco aromático cheio de frescor.

As vinhas de 60 anos para este vinho crescem a 1100m acima do nível do mar e são irrigadas com a neve derretida das encostas dos Andes.

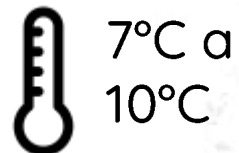
Este *Torrontés* é um vinho fresco, ideal para o verão, sempre que quiser fazer uma pausa. Com aromas florais tem corpo médio e retrogosto fresco. Um vinho saboroso até para beber desacompanhado.

Info

Harmonização



Temperatura de Serviço



7°C a
10°C

Teor Alcoólico: 12,5%

Classificação: Seco

Varietal: 100% Torrontés





Cabernet Sauvignon

Detalhes

A variedade rei com o sabor do clima frio da Argentina.

As vinhas de 60 anos crescem a 1100m acima do nível do mar, e são irrigadas com neve derretida da encostas da Cordilheira dos Andes.

Este *Cabernet Sauvignon* é suculento com uma mistura de ervas e frutas vermelhas. Na boca é de corpo médio e vivaz, sempre convidando para mais uma taça.

Info

Harmonização



Temperatura de Serviço



Teor Alcoólico: 13,5%
Classificação: Seco
Varietal: 100%
Cabernet Sauvignon



Fermentam e estagiam em cubas de concreto por 6 meses.



Malbec

Detalhes

A variedade emblemática da região nobre da Argentina. Esta é a linha Clássica de vinhos da Alma Austral.

Eles são a expressão da fruta de nossa terra única no Vale do Uco.

As vinhas crescem 1100m acima do nível do mar e são irrigadas com neve derretida das encostas da Cordilheira dos Andes. Este *Malbec* é elegante com aromas de cerejas e ameixas. Na boca é de corpo médio e vivaz.

Info

Harmonização



Temperatura de Serviço



Teor Alcoólico: 14%
Classificação: Seco
Varietal: 100% Malbec



Fermentam e estagiam em cubas de concreto por 6 meses.





Cabernet Sauvignon Barrel Series

Detalhes

Um dos *Cabernet Sauvignon* mais premiados da Argentina.

As vinhas com 60 anos crescem a 1480m acima do nível do mar e são irrigadas com neve derretida das encostas dos Andes.

Este vinho é poderoso e intenso de notas cassis, ameixas e ervas. Na boca é energético e bem equilibrado.

Info

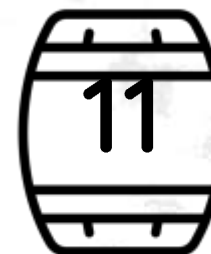
Harmonização



Temperatura de Serviço



Teor Alcoólico: 13,5%
Classificação: Seco
Varietal: 100%
Cabernet Sauvignon



Após fermentar em cubas de concreto, o vinho estagia em barricas de carvalho francês por 11 meses.



Malbec Barrel Series

Detalhes

A variedade emblemática da Argentina em um vinho clássico.

Barrel Series é a expressão plena de nossa terra única no Vale do Uco, Mendoza – Argentina.

Este *Malbec* é elegante, com aromas de cerejas frescas e ervas. Na boca é fresco e suave com um sabor agradável.

Info

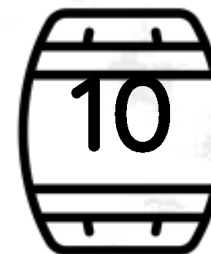
Harmonização



Temperatura de Serviço



Teor Alcoólico: 14%
Classificação: Seco
Varietal: 100% Malbec



Fermentam e estagiam em cubas de concreto e estagiam em barrica de carvalho por 10 meses.





M MELLASAT *Vineyards*

PAARL - ÁFRICA DO SUL



White Pinotage

Detalhes

O primeiro Pinotage Branco do mundo! O paradoxo deste vinho é que os olhos desmentem os outros sentidos. Ele é um vinho branco produzido a partir de uvas tintas, usando a varietal Pinotage exclusiva da África do Sul. A prensagem dos cachos inteiros impede que o suco obtivesse cor das cascas. Possui um caráter levemente cremoso com notas de nozes para equilibrar os sabores tropicais de abacaxi e banana.

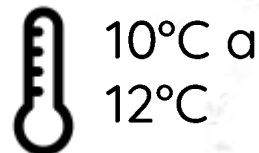
As uvas são colhidas na fazenda Dekkersvlei em Klein Drakenstein perto de Paarl a 254 metros acima do nível do mar.

Info

Harmonização



Temperatura de Serviço



Teor Alcoólico: 12%
Classificação: Seco
Varietal: 100% Pinotage



Fermentação em barril e amadurecimento por 11 meses com agitação das borras (batonnage).





Chardonnay

Detalhes

Um vinho clássico fermentado em barril feito da nobre variedade Chardonnay. A maturação em barricas de carvalho francês, juntamente com batonnage (agitação das borras), dá a este vinho uma maciez equilibrada no paladar com notas de raspas de frutas cítricas e brioche de amêndoa. Este vinho pode ser apreciado agora ou envelhecido mais, se necessário.

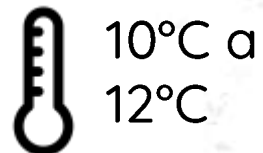
As uvas são colhidas na fazenda Dekkersvlei em Klein Drakenstein perto de Paarl a 254 metros acima do nível do mar.

Info

Harmonização



Temperatura de Serviço



Teor Alcoólico: 12,5%

Classificação: Seco

Varietal: 100%

Chardonnay



Amadurecimento em barricas de carvalho francês, juntamente com processo de batonnage.



Shiraz

Detalhes

Com notas de amoras e pimenta branca, este é o Shiraz de clima quente no seu ápice. De paladar fácil e perfeito para compartilhar com amigos.

As uvas são colhidas na fazenda Dekkersvlei em Klein Drakenstein perto de Paarl a 254 metros acima do nível do mar.

Info

Harmonização



Temperatura de Serviço



Teor Alcoólico: 13,5%

Classificação: Seco

Varietal: 100% Shiraz



Amadurecido em barris de carvalho por 24 meses.





Revelation NV

Detalhes

Um Blend tinto leve e frutado, produzido com uvas 67% Cabernet Sauvignon e 33% Shiraz.

A videira Cabernet Sauvignon tem 20 anos e a videira Shiraz tem 18 anos. O vinho é misturado usando Shiraz (33%) e Cabernet Sauvignon (67%). Após a mistura, o vinho é amadurecido em um tanque em barricas novas e de 2º uso de carvalho francês por 12 meses. As barricas foram removidas seis meses antes do engarrafamento para garantir uma boa integração.



Info

Harmonização



Temperatura de Serviço



Teor Alcoólico: 14%
Classificação: Seco
Varietal: 67% Cabernet Sauvignon e 33% Shiraz



Em tanques de aço, e em barricas de carvalho francês novas e de 2º uso por 1 ano.



EGEU MERIDIONAL - GRÉCIA

En Leyko Malagouzia

Detalhes

O aroma intenso de rosas produzido pela Malagouzia, em combinação com o elegante paladar da Xinomavro, proporciona uma experiência completa e agradável ao paladar.

Info

Harmonização



Temperatura de Serviço



8°C a
10°C

Teor Alcoólico: 12%

Classificação: Seco

Varietal: Malagouzia &
Xinomavro



Naoussa Xinomavro

Detalhes

Um vinho tinto seco que preserva a tradicionalidade da nobre variedade Xinomavro, cultivada na charmosa região vinícola de Naoussa.

O aroma rico, o paladar distinto e a cor vermelha profunda são marcas registradas deste vinho que leva o nome da região que o produz.

Info

Harmonização



Temperatura de Serviço



Teor Alcoólico: 12,5%

Classificação: Seco

Varietal: 100%

Xinomavro



1 ano em barricas de carvalho francês e 6 meses na garrafa.



Damascenos

Detalhes

Um vinho envelhecido da variedade Xinomavro, especialmente selecionado a partir de vinhedos que atendem aos rigorosos critérios de qualidade.

Tendo herdado diversos reconhecimentos em competições e degustações, ele representa a grande referência da variedade Xinomavro na região de Naoussa.

Info

Harmonização



Temperatura de Serviço



Teor Alcoólico: 13%

Classificação: Seco

Varietal: 100%

Xinomavro



18 meses em barricas de carvalho francês e 6 meses em garrafa.



Mavri Drys

Detalhes

Quando o tempo "casa" a excelente uva Xinomavro com o carvalho francês levemente defumado, nasce o "Mavri Drys", um vinho de longo envelhecimento que evidencia a impressionante evolução da variedade ao longo dos anos, produzido em número estritamente limitado de garrafas.

Info

Harmonização



Temperatura de Serviço



Teor Alcoólico: 14%

Classificação: Seco

Varietal: 100%

Xinomavro



36 meses em barricas de carvalho francês e 12 meses em garrafa.





NINE INDÚSTRIA, COMÉRCIO, IMPORTAÇÃO E EXPORTAÇÃO LTDA.
CNPJ: 07.412.766/0001-22

Rua Nossa Sra. Aparecida, 130 - Centro - Itapeva/MG - CEP 37655-000
+55 11 91200-2974
vendas@nn9.com.br