



Castellani





BURDIZZO PRIMITIVO IGT

Produtor
Castellani.

Região
Itália.

Sub-Região
Puglia.

Uvas
Primitivo.

Teor Alcoólico
13%.

Tempo de Barril
Falta informação.

Notas de prova
Cor: Cor rubi escura e intensa. Odor: Notas de alcatrão, alcaçuz e frutas vermelhas. Sabor: Encorpado, quente e frutado, com taninos fortes.

Harmonização
Ideal para acompanhar carnes grelhadas picantes, assados e massas de Raviole recheadas com molho de tomate.



BURDIZZO FRASCATI DOC

Produtor
Castellani.

Região
Itália.

Sub-Região
Puglia.

Uvas
50% Malvasia Bianca Di Candia, 30% Malvasia Del Lazio e 20% Trebbiano Toscano.

Teor Alcoólico
12,5%.

Tempo de Barril
Falta informação.

Notas de prova
Cor: Amarelo palha claro. Sabor: Maravilhosa intensidade floral, muito elegante e suave com notas de avelãs no final

Harmonização
Companheiro perfeito de pratos de peixe, salmão grelhado e aperitivos. Vai brilhar ao lado de uma boa massa "carbonara" ou "cacio e pepe".



BURDIZZO APPASSIMENTO IGT

Produtor
Castellani.

Região
Itália.

Sub-Região
Puglia.

Uvas
50% Negroamaro e 50% Primitivo.

Teor Alcoólico
15%

Tempo de Barril
6 meses em barris de Carvalho esloveno.

Notas de prova
Cor: Cor roxa intensa, tendendo para o âmbar com o envelhecimento. Sabor: Encorpado e harmonioso com o paladar, equilíbrio perfeito entre o tanino suave e acidez.

Harmonização
Ideal com massas salgadas, assados e queijos maduros.



ARCAIA PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE IGT

Produtor
Castellani.

Região
Itália.

Sub-Região
Sicília.

Uvas
Pinot Grigio.

Teor Alcoólico
12%.

Tempo de Barril
Falta informação.

Notas de prova
Cor: Amarelo dourado com reflexos esverdeados. Aroma: Aromas ricos e frutados de maçã e pera, com uma pitada de frutas cítricas que se transformam em algo mais floral. Sabor: Leve, fresco e frutado.

Harmonização
Combina com frango e peixe.



ARCAIA PINOT GRIGIO TERRE SICILIANE ROSATO

Produtor
Castellani.

Região
Itália.

Sub-Região
Sicília.

Uvas
Pinot Grigio.

Teor Alcoólico
12%.

Tempo de Barril
Falta informação.

Notas de prova
Cor: Rosa claro com reflexos acobreados. Aromas: Crocante, fresco com fragâncias frutadas de frutos silvestres. Sabor: Macio e equilibrado com sabores redondos e frutados.

Harmonização
Excelente com aperitivo, acompanha na perfeição camarões, frango e risotos.



FAMIGLIA CORSARINI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Produtor
Castellani.

Região
Itália.

Sub-Região
Abruzzo.

Uvas
Montepulciano D' Abruzzo.

Teor Alcoólico
13%.

Tempo de Barril
Falta informação.

Notas de prova
Cor: rubi intenso. Aroma: frutas vermelhas, violeta, notas apimentadas e de flores delicadas. Sabor: frutas negras com um leve toque amadeirado e alca-trão.

Harmonização
Massas com molho de tomate, salame, queijos maduros e carnes assadas.

BERTOLI CHIANTI DOCG

Produtor
Castellani.

Região
Itália.

Sub-Região
Abruzzo.

Uvas
Sangiovese.

Teor Alcoólico
13%.

Tempo de Barril
6 meses.

Notas de prova
Cor: Rubi vívido, com tendência para grená envelhecido. Aroma: Frutado com fragrâncias de violeta e um leve aroma de cerejas. Sabor: Seco, balanceado e saboroso, taninos leves que se transforma em um sabor aveludado e leve.

Harmonização
Pratos apimentados, ideal com carne e vitela grelhadas.

