Villaggio Bassetti

VINHOS DE ALTITUDE

ÍNDICE

A História	3
Principais Castas	11
A Villaggio Bassetti	13
Dicas	15
Características e Harmonizações	17
Sobre Nós	23

Praça Jornalista Odylo Costa Filho, 13
22.790-680 - Recreio dos Bandeirantes – Rio de Janeiro
Tel: +55 21 2323 7902 & +55 21 98187 8188
Email: rgoes@cavedor.com.br

Facebook.com/cavedorbistro
Instagram.com/cavedorbistro

EDITORIAL

© Cavedor 2022 | All rights reserved

www.cavedor.com.br

Cave D'or
Wine Bistro & Beer Garden

VILLAGGIO BASSETTI
VINHOS DE ALTITUDE

A HISTÓRIA

Duas famílias, dois continentes e um oceano de paixão pelo vinho.

No final do século XIX milhares de famílias italianas fogem da instabilidade política na península em busca de um novo destino que represente o futuro. Com eles, apenas alguns pertences e pouco mais que a roupa do corpo. Mas não esquecem de levar, bem acondicionados na memória, os conhecimentos e as paixões milenares desenvolvidas por seu povo a partir da civilização romana.

Foi assim que os Pioli encontraram os Bassetti – e vice-versa. Nos arredores de Curitiba, no planalto paranaense, Juca Pioli produzia seus vinhos artesanais, para deleite da família e encantamento dos netos, que levavam seu sobrenome e o do genro, marido da filha única.

Muitos anos mais tarde, a tradição iria ser renovada. As famílias Pioli e Bassetti iriam se perpetuar também nos rótulos e no paladar dos bons vinhos produzidos por seus descendentes, continuação da saga desenhada desde a travessia do oceano, mais de 130 anos antes.

José Eduardo Pioli Bassetti, engenheiro químico, encontrou em São Joaquim, no planalto sul catarinense, as condições geo-climáticas que considerou necessárias para produzir vinhos de qualidade. O vinho estava no sangue do neto como estava do avô. Só o sonho era maior: produzir o melhor vinho do Brasil em plena altitude.

Seus irmãos Marco Aurélio, engenheiro agrônomo, e Cesar Juliano, engenheiro mecânico, arregaçaram as mangas e aceitaram a empreitada. Juntos iriam unir paixão atávica à tecnologia e em 2005 nascia a Villaggio Bassetti.

Casa Pioli, final do século XIX

Um ano depois um corte das uvas Merlot e Cabernet Sauvignon batizava o Montepioli 2009, justa e emocionada homenagem ao avô Juca.

E então, no limiar da nova década do século XXI, a vinícola apresentou suas novas atrações: Villaggio Bassetti Sauvignon Blanc 2010 e o Rosé Villaggio Bassetti 2010, com Merlot e Pinot Noir.

Todos os vinhos trazem tipicidade varietal e clara identidade regional, e são elaborados através de modernas técnicas enológicas que agregaram refinamento e complexidade aos quatro rótulos.

A HISTÓRIA

Os desafios do plantio
A primeira tarefa foi implantar os primeiros vinhedos: dois hectares de Merlot e dois de Cabernet Sauvignon em 2005. Um ano depois foi plantado um hectare de Pinot Noir e mais um de Sauvignon Blanc. Somados aos dois hectares de Sauvignon Blanc plantados em 2009 e 2010 são capazes de fornecer as uvas necessárias para a primeira fase do empreendimento.

A satisfação da colheita
A primeira safra da Villaggio Bassetti foi colhida em 2008: apenas uvas Cabernet Sauvignon maduras e sadias. Uma quantidade pequena, apenas 520 garrafas bordalesas, trazia ao mundo o Primiero 2008, produzido pelo sistema girolate, de fermentação e amadurecimento em barricas de carvalho francês.

O nome do vinho veio de uma comuna italiana localizada na região do Trentino Alto Ádige, de onde imigraram os primeiros membros da família Bassetti para o Brasil, na década de 1870.

O prazer de degustar

Dar tudo à uva no campo. Extrair dela o melhor na vinícola. Para se manter fiel a este princípio a Villaggio Bassetti foi buscar a tecnologia para trazer ao seu vinho a sofisticação almejada. Equipamentos adequados ajudam a produzir os vinhos, incluindo os tanques de aço inox, e vieram do país berço do vinho e das famílias Pioli e Bassetti. Equipamentos de última geração para uma nova geração de vinhos. Inovação constante, inclusive na forma de elaborá-los.

Processos como girolate, que gera vinhos particulares e intensos, e tanques com sistema de inertização extraem das uvas suas melhores qualidades, mantendo a tipicidade dos vinhos de altitude.

O clima frio da região retarda e alonga o ciclo das videiras contribuindo para um perfeito amadurecimento das uvas. O solo pedregoso ajuda na rápida drenagem das águas da chuva. O resultado são uvas sadias e ricas em polifenóis e açúcares naturais.

Dizem os enólogos que o vinho é feito no campo. Quando o terroir é perfeito, o vinho assim deve ser.

E os vinhos da Villaggio Bassetti comprovam a máxima. Um novo terroir trabalhado com paixão e dedicação pode apresentar, na taça, vinhos encantadores.

A HISTÓRIA

A continuação

Hoje já são cinco rótulos, novas safras. Além do Primiero 2011, o Montepioli 2010, Sauvignon Blanc 2013 e Rosé 2013, uma nova versão de Sauvignon Blanc, com passagem por barrica, homenageia a mãe dos fundadores levando o nome DONNA ENNY na excelente safra 2012. Hoje administrada por José Eduardo e sua mulher Eliana, novos lançamentos estão sendo preparados para aumentar a linha de produtos especiais.

O TERROIR

Condições especiais que geram vinhos intensos e elegantes. Conheça o terroir da Serra Catarinense e por quais motivos as coxilhas, o solo, a altitude, o clima e o frio são os grandes maestros responsáveis pela elaboração de rótulos formidáveis.

Vinhos de altitude

Quando procuramos o lugar ideal para implantar nosso projeto vitivinícola, tínhamos em mente encontrar a melhor região com possibilidades de mostrar que é possível produzir vinhos de grande qualidade no Brasil. A região pela qual optamos, depois de avaliar por quase quatro anos, foi a Serra Catarinense, mais precisamente, São Joaquim, conhecida nacionalmente pelo frio e pela qualidade de sua maçã.

A altitude é uma das variáveis que influenciam o clima. A latitude, a distância do Oceano Atlântico, a proximidade com rios e cadeias de montanhas também determinam a direção dos ventos, a umidade, a neblina, o granizo, a geada e até a neve. Além das imponderáveis explosões solares a que estamos sujeitos. E todas estas condições são variáveis e precisamos analisar as séries históricas para saber definir o local ideal, considerando ainda questões econômicas e de logística.

O lugar que escolhemos, na Latitude 28° 13’ e Longitude 49°59', no município de São Joaquim, tem altitudes variando em 1.230 e 1.300 metros sobre o nível do mar. A distância exata de 100 km do Oceano Atlântico e 23,4 km do Rio Pelotas, divisa com o Rio Grande do Sul, sempre em linha reta, determinam um clima com chuvas entre os meses de junho e novembro. No início deste período o frio determina a dormência das plantas e partir do final de agosto e início de setembro, a chuva contribui para a brotação das videiras.

O TERROIR

O verão é determinante para diferenciar a região escolhida: seco e ameno! Chove pouco entre os meses de janeiro e maio, menos ainda na época da colheita que inicia no final de março e se estende até o início de maio. Apesar de dias quentes, podendo chegar a 29°C, as noites são frescas, com temperaturas que chegam aos 6°C, mesmo em janeiro. Esta variação é determinada pela altitude e talvez seja a mais importante definição de clima de altitude, embora outras variáveis ocorram.

Estas condições climáticas é que permitem que os vinhos que produzimos sejam intensos de aroma e sabor, encorpados e com acidez pronunciada. Nestas condições conseguimos colher uvas que, apesar de bem maduras, mantém uma excelente acidez. Permite ainda que nossos vinhos tenham ótimo teor alcoólico sem nunca precisarmos adicionar açúcar de outra fonte além do natural produzido pela própria uva.

Assim, o equilíbrio dos nossos vinhos, definidos pelo tripé álcool-estrutura-acidez sempre se mantém, além de proporcionar que tenham uma longa vida quando bem armazenados.

Além dos fatores climáticos, o homem também ajuda a definir o terroir. A dedicação de todos os envolvidos, o cuidado com as pessoas, com a natureza e com as videiras é que nos permite afirmar que fazemos nosso vinho com paixão. Desde a primeira muda plantada, em 26 de setembro de 2005.

Saúde!

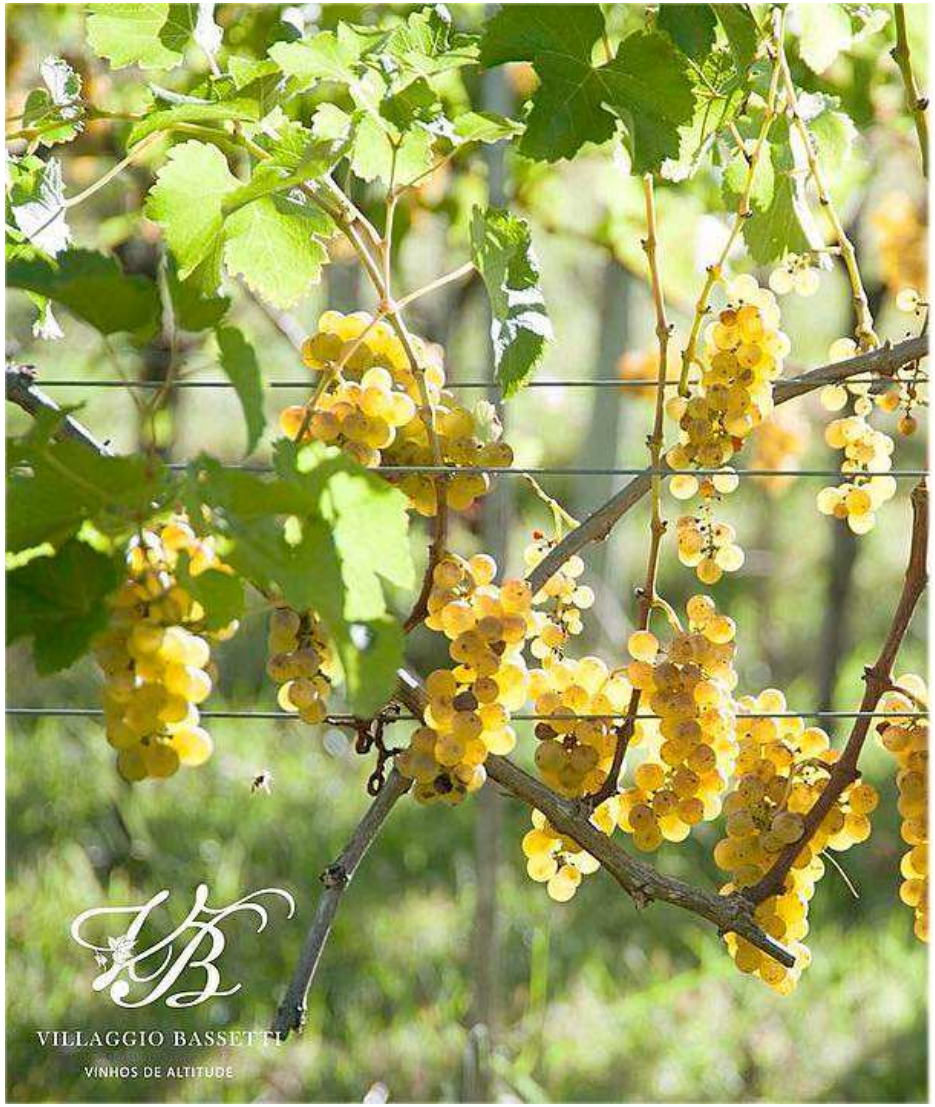
O Processo de Produção

Todo empenho da Villaggio Bassetti é para produzir o melhor vinho possível, onde a elaboração segue um método longo, detalhista e muito rigoroso. Tecnologia, trabalho duro e paixão respeitam e potencializam a tradição milenar de produção de vinhos.

O cuidado com o solo e a preparação dos vinhedos
Desde o início do projeto era evidente que a qualidade dos vinhos é fundamental para viabilidade do nosso empreendimento. Uma região nova no mapa do vinho brasileiro precisa, logo de início, produzir vinhos que se destaquem na infinidade de vinhos que, de todos os lugares do mundo, inundam o mercado brasileiro.

A escolha do fornecedor das mudas, o trabalho criterioso na preparação do solo, o manejo adequado nos vinhedos, o treinamento dos empregados para uma cultura ainda muito nova na região deram início ao nosso trabalho.

Depois de implantados os primeiros vinhedos, vem a ansiedade da primeira safra. Precisamos decidir qual o momento ideal da colheita, onde e como vamos elaborar nosso primeiro vinho, que barricas vamos usar, quanto tempo de descanso nas barricas e muitas outras perguntas a serem respondidas. Mas a principal era: o que tínhamos conseguido produzir? Que vinho seria este?



O PROCESSO de PRODUÇÃO

Tecnologia aplicada a um processo milenar
Mais adiante, já conhecendo o potencial de nossos vinhedos, como fazer para aplicar nosso conceito de “dar o máximo para a uva no campo e extrair o melhor dela na vinícola”? Como ter total controle de todos os processos, do vinhedo até a garrafa? Só uma resposta para todas as nossas questões: construir nossa própria vinícola!

Como em todas as decisões que tomamos, alinhamos os conceitos sempre orientados pelo melhor resultado final: fazer o melhor vinho que pudermos!

A solução foi encontrada em nossas origens, na Itália. Tanques construídos em Verona, e os equipamentos de processo em Pádua, ambas no Vêneto. Tecnologias de ponta, aplicadas a um processo milenar.

Em novembro de 2010 decidimos construir uma pequena vinícola no meio de nossos vinhedos. No dia 04 de abril de 2011 colhemos e processamos as uvas de nosso primeiro vinho, agora integralmente produzido em nossa propriedade: O Sauvignon Blanc 2011, do qual hoje restam 12 garrafas, guardadas a sete chaves.

O VINHO

O vinho como nosso mais importante protagonista
Consideramos nossa vinícola como um grande laboratório, onde os cuidados com a higiene, limpeza, sanidade e organização são preceitos para qualquer procedimento.

Continuamos trabalhando, no vinhedo e na vinícola, para levar ao extremo nossa proposta de ter o vinho como nosso mais importante protagonista. Se nosso vinho for bom, ele vai falar por nós, não precisaremos falar por ele.

O sucesso de nosso trabalho precisa ser percebido na taça dos nossos consumidores.

Saúde!

PRINCIPAIS CASTAS

Pinot Noir

A grande casta da Borgonha, que no solo e clima da Cote D´OR dá origem ao lendário Romanée-Conti, um vinho extremamente cobiçado e logicamente impossível para quase a totalidade de nós. E considerada a casta mais complexa do mundo produz excelentes vinhos, extremamente elegantes, de tanicidade relativamente baixa, coloração menos intensa, aromas excepcionais e sedutores com notas de cerejas, framboesas, violetas entre muitas outras.

Sangiovese

A Sangiovese [sandʒoˈveːze] é uma uva tinta da família da Vitis vinifera que também é referida pelas seguintes denominações: Sangiovese Grosso, Brunello, Uva brunella, Morellino, Prugnolo, Prugnolo Gentile, Sangioveto, Tignolo e Uva Canina.

Na Toscana ela se distingue em duas grandes famílias: a Sangiovese Piccolo usadas em grande parte da região e a Sangiovese Grosso, que compreende entre outras variedades a uva Brunello, usadas na produção do vinho homônimo e a Prignolo Gentile, usadas na produção do vinho Nobile di Montepulciano.

É a principal uva utilizada nos vinhos Chianti, Brunello di Montalcino, Rosso di Montalcino, sendo também utilizada nos cortes dos "Super Toscanos", todos eles produzidos na região da Toscana, Itália.

PRINCIPAIS CASTAS

Sauvignon Blanc

Uma uva muito conhecida que produz vinhos de alta qualidade nas regiões de Bordeaux, Bergerac e Vale do Loire. Na África do Sul é chamada de Blanc Fumé, enquanto que nos Estados Unidos e México Fumé Blanc. Todavia é uma uva plantada na grande maioria dos países produtores de vinho, afinal de contas é por isso que é considerada uma vinha internacional. No rótulo dos seus vinhos cada vez mais se encontra o nome Sauvignon Blanc.

A Sauvignon Blanc também é uma das “mães” da famosa uva Cabernet Sauvignon, que veio do cruzamento natural com a Cabernet Franc.

Uma cepa que produz um vinho seco e refrescante, e também é usada em corte em alguns dos vinhos de sobremesa franceses mais famosos, como o conhecido Sauternes e Barsac. No seu aroma podemos identificar toques de groselha, frutas exuberantes, mel, cera de abelhas, baunilha, banana, abacaxi e limão entre outros.

VILLAGGIO BASSETTI

VINHOS DE ALTITUDE

Tex

Villaggio Bassetti

Crescendo a cada geração, a paixão pelo vinho culminou na criação da Villaggio Bassetti. Você está convidado a conhecer a história da vinícola, que tem início na Itália, berço mundial do vinho, e chega nos tempos atuais às terras altas e rústicas de São Joaquim com a elaboração de vinhos de altitude.

DICAS

COMO GELAR VINHOS BRANCOS E ROSÉS

- Balde de gelo: 1/3 gelo e 2/3 de água - Tempo: durante 30 minutos, se o vinho estiver previamente armazenado em adega climatizada em 16ºC ou 50 minutos, se o vinho estiver à temperatura ambiente.
- Geladeira: 2 a 3 horas.

Não é recomendado degustar vinhos brancos e rosés excessivamente gelados: interfere na percepção da complexidade do sabor. Quanto maior a complexidade, maior a temperatura de serviço.

Temperatura Ideal para vinhos de verão
Recomendado uma temperatura de serviço
de 6ºC a 10ºC.

TIPOS DE TAÇA

As taças ideais para o consumo de vinhos brancos e rosés devem considerar que a temperatura de serviço deve ser mantida baixa, assim, não devemos usar taças muito grandes, tão pouco servir quantidades muito grandes de vinho que facilitem seu aquecimento!

Alguns especialistas acreditam que uma taça mais arredondada, permite mostrar o verdadeiro potencial do vinho, explorando a fundo seus aromas e sabores.

Já estão disponíveis modelos modernos de taças que se propõem a realçar cada aspecto da experiência sensorial do vinho!

DICAS

COMO RESFRIAR VINHOS TINTOS

- Balde de gelo: 1/3 gelo e 2/3 de água - Tempo: durante 05 a 10 minutos, se o vinho não estiver previamente armazenado em adega climatizada em 16ºC ou seja, se o vinho estiver à temperatura ambiente habitual em nosso país.

Não é recomendado degustar vinhos tintos excessivamente frios: interfere na percepção da complexidade do sabor. Quanto maior a complexidade, maior a temperatura de serviço.

Temperatura Ideal para vinhos de tintos
Recomendado uma temperatura de serviço
De 16ºC a 20ºC.

TIPOS DE TAÇA

As taças ideais para o consumo de vinhos tintos devem considerar que a temperatura de serviço deve ser mantida, assim, devemos usar taças maiores, que permitam a evolução do vinho durante o tempo de consumo.

Alguns especialistas acreditam que uma taça mais arredondada e bojuda, permite mostrar o verdadeiro potencial do vinho, explorando a fundo seus aromas e sabores.

Já estão disponíveis modelos modernos de taças que se propõem a realçar cada aspecto da experiência sensorial do vinho!

CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

Rosé

Grau: 12% vol.

Castas: 12% Merlot, 40% Sangiovese e 48% Syrah

Vinificação: A coloração deste vinho denuncia a elaboração por prensagem direta, permitindo manter as características de frescor e de aromas de um vinho alegre.

Apreciação: Límpido, de coloração pêssego à salmão. Aroma de frutas vermelhas. Macio em boca e retrogosto agradável e persistência mediana.

Harmonização: Peixes, frutos do mar, massas com molhos à base de ervas.

Sauvignon Blanc

Grau: 14% vol.

Castas: 100% Sauvignon Blanc

Vinificação: Este vinho expressa o máximo esforço em apresentar um produto diferenciado. Mostra o que acontece quando a influência marítima de um vinhedo localizado a uma centena de quilômetros do mar se choca com a lenta e fria maturação da altitude, resultando em frescor e estrutura.

Apreciação: Límpido, de coloração amarelo discreto esverdeado. Fresco com nariz de maracujá e leve toque cítrico, lembrando frequentemente lima. Potente e mineral em boca com retrogosto persistente.

Harmonização: Carnes brancas e frutos do mar.

CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

Sauvignon Blanc Donna Enny

Grau: 14% vol.

Castas: 100% Sauvignon Blanc

Vinificação: A excelente adaptação deste varietal ao terroir de altitude catarinense, aliada à maturação plena na colheita, permitiu que o estágio em barrica nova de carvalho francês aportasse elegância e mineralidade.

Apreciação: Límpido, de coloração amarelo dourado. Fresco, aroma de frutas maduras, untuoso. Potente e mineral em boca com retrogosto persistente.

Harmonização: Frutos do mar, queijos, carnes brancas e bacalhau.

CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

Selvaggio D´Manny

Grau: 14% vol.

Castas: Sauvignon Blanc

Vinificação: Fruto da fermentação natural, com as cascas, sobre as quais permaneceu em barrica de carvalho francês por três meses.

Apreciação: Dourado intenso. Aromas de frutas brancas maduras, frutas secas, casca de laranja. Macio em boca, untuoso, persistente. Acidez presente, equilibrando o álcool. Decantado por uma hora, revela toda sua complexidade e intensidade.

Harmonização: Frutos do mar defumados e carnes brancas, inclusive caça.

Claret

Grau: 12,5% vol.

Castas: Sangiovese 49%, Syrah 34%, Cabernet Sauvignon 9% e Merlot 8%

Vinificação: Um novo rótulo que vem de encontra à tendência de elaborar vinhos menos alcoólicos, com menos extração e madeira. Um vinho refrescante de verão que exige ser apreciado jovem.

Apreciação: Límpido, de coloração amarelo discreto esverdeado. No nariz expressa o equilíbrio da mescla varietal. Lembra jabuticaba, ameixa e framboesa. Em boca confirma as frutas delicadas, a nota de maçã aporta tensão e frescor. Tem estrutura delicada, é agradável e muito fresco, um vinho elétrico e crocante.

Harmonização: Uma boa companhia para um aperitivo de fim de tarde.

CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

Ana Cristina

Grau: 13,5% vol.

Castas: 100% Pinot Noir

Vinificação: Criteriosa e um ano em barricas de carvalho francês foram suficientes para polir e revelar todo o esforço e carinho desde o vinhedo.

Apreciação: Coloração vermelho densa. Aromas de frutas vermelhas delicadas. Média estrutura e agradável persistência.

Harmonização: Peixes assados, queijos de média cremosidade, massas e carnes temperadas com especiarias.

Roberto

Grau: 13% vol.

Castas: 100% Sangiovese

Vinificação: Passagem por 22 meses em barricas francesas.

Apreciação: Coloração vermelho densa. Aromas de frutas vermelhas maduras. Potente e persistente em boca.

Harmonização: Massas e carnes com molhos de média cremosidade.

CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

Dio

Grau: 13% vol.

Castas: Merlot

Vinificação: Colheita seletiva, desengace, seleção de bagas, fermentação alcoólica e malolática em barricas de carvalho francês com permanência de 13 meses, estabilização natural, filtração e engarrafamento.

Apreciação: Coloração vermelho densa. Aromas delicados, frutas vermelhas maduras. Potente em boca, com acidez marcante e taninos firmes.

Harmonização: Massas e carnes com molhos de média cremosidade.

Gio

Grau: 13,5% vol.

Castas: 100% Syrah

Vinificação: Amadurecimento por 14 meses em barrica de carvalho francês usada sobre as borras finas.

Apreciação: Coloração vermelho Borgonha. Expressa ameixa, cereja e chocolate. Gustativo: Em boca apresenta taninos finos e uma complexidade que revela sutileza, elegância e maturidade.

Harmonização: Massa de molho vermelho, massa ou risoto de funghi porcini, queijos de massa amarela maturados, carne vermelha assada. O vinho para acompanhar cordeiro !

CARACTERÍSTICAS E HARMONIZAÇÕES

Montepioli

Grau: 13% vol.

Castas: Merlot e Cabernet Sauvignon

Vinificação: Estágio de 13 meses em barricas de carvalho francês deram o polimento final a este típico corte bordalês.

Apreciação: Coloração vermelho densa. Aromas de frutas vermelhas maduras lembrando compota. Potente em boca.

Harmonização: Este vinho terá ótima harmonia com pratos de massas e carnes. Decantá-lo irá valorizar ainda mais suas qualidades. Saúde !

Primiero

Grau: 14,5% vol.

Castas: Cabernet Sauvignon

Vinificação: Fermentação alcoólica e malolática em barril de carvalho francês de 400 litros, com permanência por dois anos. Evolui por mais dois anos em garrafa, resultando num vinho ícone, potente e encorpado.

Apreciação: Coloração grená. Aroma de terra, fungos e frutos silvestres. Elegante e potente em boca.

Harmonização: Acompanhe com carnes vermelhas, inclusive de caça, e com pratos de massa bem temperados. Saúde !

Este produto é um oferecimento especial da **Cave D'Or** em parceria com a **Villaggio Bassetti** uma empresa, reconhecida internacionalmente e produz vinhos brasileiros que alinham tradição e tecnologia inovadora. Conheça nossos produtos e surpreenda-se!

A **DOCWINE** é uma jovem importadora de vinhos, localizada no Rio de Janeiro, mas que nasceu em Portugal, país que tem o mais antigo sistema de região demarcada do mundo, "a do Douro". Com a expansão para França e Itália surgiram parcerias de tradição e prestigio, capazes de trazer vinhos agradáveis, de alto valor e excelente custo benefício. Nossa missão é surpreender nossos clientes com rótulos que transmitam a alma e a qualidade dos vinhos do Velho Mundo!

A Cave D'Or é um charmoso bistrô localizado no Recreio dos Bandeirantes, Rio de Janeiro. Oferecemos uma grande variedade de vinhos e bebidas finas de diversos países, além de uma deliciosa delicatessen que surpreende com as mais inesquecíveis harmonizações. Disponibilizamos cursos, festivais, confrarias, além de eventos fechados para grupos ou empresas, sempre com a qualidade da Cave D'or.