



## Territorio



**Nossa empresa está localizada em Fontanelle, Italia, na zona do Rio Piave, bem no coração da Marca Trevigiana que é a região entre Treviso e Veneza onde se originam a nossa história e o nome de nossos vinhos.**

O Rio Piave está no centro desta parte da Europa chamada “Venezie”, em um ambiente cheio de história, lendas e significados simbólicos. A cadeia de montanhas das Dolomites fazem de moldura às nossas vinhas, protegendo dos ventos e do clima frio do Norte Europeu. Nos arredores de nossa adega se encontram várias cidades de arte e cultura como: Oderzo, Portobuffole, Treviso, Vittorio Veneto e Conegliano com sua histórica Escola Enológica.

## Vinhas



**Nossa morada se encontra imersa nos vinhedos pois para nós é fundamental fazer parte desse ambiente protegido e ecológico. Cultivamos as vinhas respeitando a sua biodiversidade e observando os regulamentos europeus previstos para a produção integrada na viticultura.**

É o Rio Piave o arquiteto do nosso território, que com as suas cheias contínuas dispersa as rochas das Dolomites com sedimentos diferentes criando ambientes sempre originais.

*Vinhas Fontanelle:* com um pouco de argila e caranto, rico em cálcio e magnésio, que misturados com o terreno e o clima local dão caráter, sabor e longevidade aos vinhos.

*Vinhas Valgranda:* com fundo cascalhoso e arenoso, com superfícies onduladas dá aromas intensos.

*Vinhas Baite:* terra de areia e argila doa um sabor encorpado e perfume.

As diferentes variedades de uvas utilizadas e nossa experiência na condução destas nos permitem produzir vinhos exelentes com variadas características organolépticas, dos tintos encorpados aos brancos frutados e delicados.





## Azienda



Introvigne è un apelido veneto: de antiga origem latina tardio que significava **DENTRO NAS VINHAS**. Pertenece a um grupo de famílias originárias ao pé das montanhas Trevisanas as quais residiam num borgo cercado por vinhedos que eles próprios cultivaram. Nossa família sempre fez viticultura com paixão preservando os antigos conhecimentos mas sempre enriquecendo este com novos estudos e tecnologias. Com reservas acolhemos turistas e clientes para uma visita guiada dividida em três etapas: na vinha, na adega de transformação e finalmente na degustação de nosso vinho.

## Ficha Técnica



### *Prosecco Extra dry*

D.O.C. Treviso

**Variedade:** 100% Glera

**Visão:** cor amarelo pálido, de espuma cremosa e um fino perlage.

**Olfato:** é intenso, com notas de maçã, ameixa e musgo.

**Paladar:** tem uma boa maciez e um ótimo frescor.

**Graduação alcoólica:** 11,00% vol.

**Tipologia de garrafa:** 0,75 l.

**Harmonização:** aperitivos, massas aromatizado com ervas, marisco, peixe, queijos suaves e, sobremesas.

**Temperatura de Consumo:** 9/10° destapar a garrafa apenas com o consumo.



### *Prosecco Frizzante*

Frizzante D.O.C. Treviso

**Variedade:** 100% glera

**Visão:** cor amarelo palha pálido e com fino perlage

**Olfato:** é intenso, com aroma frutado e delicado

**Paladar:** suave e fresco, com delicado sabor amargo

**Graduação alcoólica:** 11,50% vol.

**Tipologia de garrafa:** 0,75 l.

**Harmonização:** aperitivos, massas delicadas ou peixe, carne branca ou peixe, bolos.

**Temperatura de Consumo:** 9/10°b destapar a garrafa apenas com o consumo.



### *Raboso Frizzante*

Frizzante I.G.T. Marca Trevigiana

**Variedade:** 100% Raboso Piave

**Visão:** coloração vermelho rubi com tons de ciclâmen.

**Olfato:** é intenso com caráterístico aroma frutado e flores de cereja, violetas e amoras silvestres.

**Paladar:** seco sávido e azedo.

**Graduação alcoólica:** 10,50% vol.

**Tipologia de garrafa:** 0,75 l.

**Harmonização:** presunto e pratos gordos.

**Temperatura de Consumo:** 10/12° para reforçar a marcação azedo.



### *Chardonnay Frizzante*

Frizzante I.G.T. Marca Trevigiana

**Variedade:** 100% Chardonnay

**Visão:** cor amarelo palha ténue.

**Olfato:** é intenso, que lembra à maçã e crosta de pão.

**Paladar:** intensa, harmonioso com notas de mel, flores de acácia e alcaçuz.

**Graduação alcoólica:** 11,00% vol.

**Tipologia de garrafa:** 0,75 l.

**Harmonização:** aperitivos, estradas e pratos principais de carne branca ou peixe.

**Temperatura de Consumo:** 10/12° destapar a garrafa apenas com o consumo.



### *Goccia D'oro Frizzante dolce*

I.G.T. Marca Trevigiana frizzante

**Variedade:** 100% moscato amarelo.

**Visão:** cor amarelo pálido a verde.

**Olfato:** é intenso com aroma de uvas moscatel

**Paladar:** suave e fresco, com delicado sabor amargo

**Graduação alcoólica:** 9,00% vol.

**Tipologia de garrafa:** 0,75 l.

**Harmonização:** Panetone, bolo-rei, fogaça, bolos de frutas e geléias, doces.

**Temperatura de Consumo:** 6/7 ° destapar a garrafa apenas com o consumo.



## *Pinot Grigio*

I.G.T. Marca Trevigiana

**Variedade:** 100% Pinot Gris

**Visão:** cor amarelo palha ténue.

**Olfato:** Perfume das flores silvestres e pêra

**Paladar:** sabor veludado, macio e harmonioso.

**Graduação alcoólica:** 11,50% vol.

**Tipologia de garrafa:** 0,75 l.

**Harmonização:** aperitivos, sopas, caldos, arroz, peixe, ovos, saladas e coelho.

**Temperatura de Consumo:** 10/12°



## *El Rustego*

Rosso I.G.T. marca Trevigiana

**Variedade:** mistura de uvas vermelhas.

**Visão:** Coloração rubi profundo com reflexo de ciclâmen.

**Olfato:** é intenso e característico do mosto apenas decantado, aromas que recordam as cerejas e geléia de ameixa .

**Paladar:** Frutado, amargo e picante ao mesmo tempo .

**Graduação alcoólica:** 11,00% Vol.

**Tipologia de garrafa:** 0,75 l.

**Harmonização:** Excelente com guisado de burro, carne vermelha cozida, lingüiça e costelas temperado com especiarias e tomate. Pizza com lingüiça e chicória.

**Temperatura de Consumo:** 15°



## *Merlot*

D.O.C. Piave

**Variedade:** 100% merlot

**Visão:** Vermelho rubi tendendo a granada com o envelhecimento

**Olfato:** intenso,

**Paladar:** Com corpo sávido, ligeiramente tânico e harmonioso.

**Graduação alcoólica:** 12,50% vol.

**Tipologia de garrafa:** 0,75 l.

**Harmonização:** enguia e bacalhau, carne branca, vermelha e queijo médio.

**Temperatura de Consumo:** 17/19°



## *Raboso Piave*



I.G.T. Marca Trevigiana envelhecido em barris.

**Variedade:** 100% Raboso Piave

**Visão:** vermelho rubi intenso, tendência ao granada com o envelhecimento.

**Olfato:** perfume intenso, com notas de violeta e resina.

**Paladar:** seco e sávido, austero e levemente tânico são as suas principais característica, fresca de acidez.

**Graduação alcoólica:** 13,00 % vol.

**Tipologia de garrafa:** 0,75 l.

**Harmonização:** em cozinha local com macarrão e feijão com torresmo, ganso recheado, carne de carneiro.

**Temperatura de Consumo:** 18/20°

## *Refosco*



I.G.T. Del Veneto

**Variedade:** 100% Refosco

**Visão:** cor vermelho rubi intenso.

**Olfato:** vinho frutado, ligeiramente herbáceo com notas de framboesa e amora selvagem.

**Paladar:** macio e seco, tendendo a amarga e herbácea

**Graduação alcoólica:** 12,59 % vol.

**Tipologia de garrafa:** 0,75 l.

**Harmonização:** carnes gordas, guisados, aves e queijo médio

**Temperatura de Consumo:** 18/ 20°

## *Cabernet Carmenere*



D.O.C . Piave

**Variedade:** 100% uva Carmenere

**Visão:** coloração vermelho rubi intensa.

**Olfato:** de aroma intensa e persistente, característico do mosto apenas decantado, levemente herbáceo

**Paladar:** sávido, de bom corpo, levemente herbáceo e sabor de pimento.

**Graduação alcoólica:** 12,00% vol.

**Tipologia de garrafa:** 0,75 l.

**Harmonização:** massa com tomate, assados de carnes vermelhas e carne de caça.

**Temperatura de Consumo:** 18/20



## *Tai*

I.G.T. – Marca Trevigiana

**Variedade:** 100% uva Tocai friulano

**Visão:** coloração amarelo palha com tendência ao verde.

**Olfato:** aroma delicado, agradável, com notas de flores do campo, mel, maçã verde e amêndoas.

**Paladar:** de sabor quente, seco, suave, com agradável acidez e sabor persistente.

**Graduação alcoólica:** 12,00% Vol.

**Tipologia de garrafa:** 0,75 l.

**Harmonização:** entradas, caldos e sopas delicadas, arroz e pratos à base de peixe frito e molhos.

**Temperatura de Consumo:** 10 – 12 °



## *Cabernet Sauvignon*

D.O.C. Venezia, envelhecido em barris.

**Variedade:** 100% Cabernet Sauvignon

**Visão:** vinho tinto de coloração vermelho rubi intenso.

**Olfato:** aroma intenso e especiado, com notas de baunilha e frutas vermelhas maduras.

**Paladar:** sabor persistente, de boa estrutura compacta.

**Graduação alcoólica:** 13,00% vol.

**Tipologia de garrafa:** 0,75 l.

**Harmonização:** com carnes brancas e vermelhas, frangos, carnes de caça, queijos maduros e carne de cordeiro.

**Temperatura de Consumo:** 18/20°



## *Fata Peralba*

I.G.T. Marca Trevigiana Extra Dry

**Variedade:** uva Raboso Piave

**Visão:** coloração rosada ténue, de macia espuma e fino perlage.

**Olfato:** aromas frutados (toronja, pêsego, romã, framboesa e groselha) com damasco seco e casca de laranja.

**Paladar:** seco, saboroso, muito refrescante e ácido típico daquela variedade.

**Graduação alcoólica:** 12,00% vol.

**Tipologia de garrafa:** 0,75 l.

**Harmonização:** ideal para acompanhar entradas de carne e peixe. Pratos com moluscos o crustáceos, enchidos. Para os amantes do espumante pode-se acompanhar com todas as refeições.

**Temperatura de Consumo:** 9/13° destapar a garrafa apenas com o consumo.



## *Pra' dea Jera*



I.G.T. Marca Trevigiana Frizzante

**Variedade:** 85% Glera, 15% Chardonnay.

**Visão:** cor amarelo pálido com fino perlage.

**Olfato:** é intenso com aroma frutado, delicado e notas de pão.

**Paladar:** suave e fresco, com delicado sabor amargo.

**Graduação alcoólica:** 10,80% vol.

**Tipologia de garrafa:** 0,75 l.

**Harmonização:** aperitivos e sobremesas, pratos delicados e peixes, carnes brancas ou peixes, doces e bolos.

**Temperatura de Consumo:** 9/10°destapar a garrafa apenas com o consumo.

## *Cabernet Sauvignon*



D.O.C. Venezia

**Variedade:** 100% Cabernet Sauvignon

**Visão:** vinho tinto de coloração vermelho rubi intenso.

**Olfato:** aroma intenso de frutas.

**Paladar:** sabor persistente, com agradável tanino.

**Graduação alcoólica:** 12,50% vol.

**Tipologia de garrafa:** 0,75 l.

**Harmonização:** com carnes brancas e vermelhas, carnes de caça e queijos maduros.

**Temperatura de Consumo:** 18/20°