

VINHOS DE verão



mais calor, por favor.

CONHEÇA OS
VINHOS IDEAIS
PARA O VERÃO DO
RIO DE JANEIRO

Ah, o verão! A estação que tem a alma do carioca chegou para recheiar de muito calor humano nosso dia a dia. No verão, uma praia é um dia divertido com amigos; um piquenique é um evento em família; um pôr do sol é um show com aplausos. E tudo isso com o toque especial da gastronomia e de um bom vinho, temperando as memórias e os momentos com o sabor da estação mais animada do ano.

Pensando em oferecer a você um leque de opções para saborear o melhor do verão, o **Expert Dionísio Chaves** traz uma seleção de rótulos especiais e muito conteúdo sobre rosés, brancos, espumantes, tintos e harmonizações.

Acompanhe as dicas, conecte-se ao melhor da gastronomia com o Zona Sul e deixe o clima do seu verão ainda mais gostoso.



TINTOS DE VERÃO

Chegou a hora de brindar oficialmente o verão! A estação que pede água de coco, cerveja gelada e caipirinha também merece harmonizar com um vinho de qualidade. Porém, engana-se quem acha que somente os rosês, brancos e espumantes têm vez no verão.

Para acertar na escolha do seu tinto para os dias mais quentes, o ideal é optar por vinhos menos estruturados. Ou seja, mais frutados, de boa acidez e que de preferência não passaram por barricas de carvalho.

Quer acertar na sua escolha?
Confira mais dicas no Gastronomia Carioca!



CARACTERÍSTICAS DO TINTO DE VERÃO

- ♥ Taninos mais sutis
- ♥ Maior acidez
- ♥ Não passaram por barricas de carvalho
- ♥ Possibilidade de servir em menor temperatura







♥♥♥♥♥
den match!

QUEIJO COM VINHO É O CASAL QUE A GENTE SHIPPA.

Parece que quando chega o verão o menu é composto com a letra "S": sorvete, salada e suco, não é mesmo? Mas se você ama gastronomia e adora o mundo dos vinhos, pode preparar um alfabeto inteiro de opções para se deliciar no calor, principalmente quando o assunto são queijos. Aprenda dicas com o Expert em Queijos e Frios André Guedes e o Expert em Vinhos Dionísio Chaves. Bom apetite!





ESPUMANTES



CANAPÉS

❤️
deu match!

Para preparar um canapé, basta escolher uma deliciosa torradinha Panetto ou preparar a sua com os deliciosos pães da padaria Zona Sul. Para a pastinha, escolha sabores como ricota e boursin.



QUEIJOS JOVENS



CHARDONNAY

a gente shippa ❤️

Vinhos brancos produzidos com uvas Chardonnay ou Sauvignon Blanc e vinhos rosés são ótimos com uma boa mozzarella, stracciatella, treccia, ou como ingrediente em uma salada de burrata ou espetinho caprese.



SANGIOVESE



TÁBUA DE FRIOS

iti malia ❤️

Tintos menos "potentes" e mais frutados produzidos com a uva Sangiovese combinam muito bem com frios. Outros mais encorpados, mas ainda frutados como o Merlot, combinam com Grana Padano.



la vie en rosé



Cada vez mais querido pelos brasileiros, o vinho rosé é uma ótima pedida nos dias de calor. Versátil e refrescante, o rosé tem uma origem bem francesa e métodos de produção característicos. Conheça mais sobre o perfil do rosé francês e descubra o que ele tem de especial.

O PERFIL DO VINHO ROSÉ FRANCÊS

REGIÃO DE DESTAQUE

Provence (sudeste da França). Os rosés lá produzidos são de origem controlada (AOC).

CARACTERÍSTICAS

Mais claros, com tonalidade mais "casca de cebola". Em geral, leves e frescos, frutados e com acidez acentuada.

HARMONIZAÇÃO

Vão bem da entrada ao prato principal, sobretudo se harmonizado com carnes brancas.





VINHOS NACIONAIS CRISTOFOLI

7 vinhos para dias quentes



Dizem que uma taça de vinho por dia faz bem para a saúde. Aqui você vai encontrar 7 motivos para não deixar passar nenhum dia da semana sem brindar à vida, mesmo nos dias quentes. Afinal, o verão também pede um bom vinho e o leque de opções é mais extenso do que você imagina. Conheça os rótulos da vinícola brasileira Cristofoli que vão deixar sua estação muito mais gostosa!

BRANCOS

CHARDONNAY
MOSCATO DE
ALEXANDRIA



TINTOS

CABERNET
SAUVIGNON
MERLOT
SANGIOVESE



ESPUMANTES

BRUT BRANCO
BRUT ROSÉ



DOÇURA DOS ESPUMANTES

mais natural

mais doce



EXTRA BRUT

BRUT

EXTRA DRY

SEC

DEMI-SEC



BRUT
NATURE

MOSCADEL
OU DOUX



Espumante Branco Cristofoli Brut

É ótimo como aperitivo e harmoniza com peixes, carpaccios, saladas e queijos leves.

Espumante Rosé Cristofoli Brut

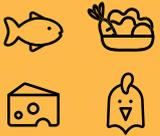
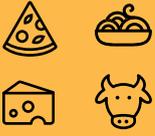
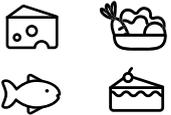
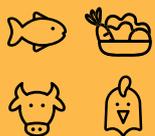
É ótimo como aperitivo, com carpaccios, peixes brancos, saladas, queijos leves e sobremesas.

O GUIA ESSENCIAL DOS

espumantes

O espumante é um vinho feito através de um duplo processo de fermentação, onde na segunda fermentação o gás carbônico é mantido; por isso são geradas lindas borbulhas. Mas as classificações e nomenclaturas da bebida são distintas e englobam Champagne, Cava, Prosecco, além de níveis de doçura, desde o Brut ao Doux. Saiba mais sobre os espumantes no site [Gastronomia Carioca](#).



VINHO 	ORIGEM 	PROPRIEDADES 	UVAS 	VAI BEM COM
<p>Vinho Branco Brasileiro Cristofoli Chardonnay</p>	<p>Brasil Serra Gaúcha</p> 	<p>Corpo médio 8°C a 10°C Consumo imediato Entrada / Principal</p>	<p>Chardonnay</p>	
<p>Branco Brasileiro Cristofoli Moscato de Alexandria</p>	<p>Brasil Serra Gaúcha</p> 	<p>Corpo leve 8°C a 10°C Consumo imediato Entrada / Principal</p>	<p>Moscato de Alexandria</p>	
<p>Tinto Brasileiro Cristofoli Cabernet Sauvignon</p>	<p>Brasil Serra Gaúcha</p> 	<p>Corpo médio 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal</p>	<p>Cabernet Sauvignon</p>	
<p>Vinho Tinto Brasileiro Cristofoli Merlot Reserva</p>	<p>Brasil Serra Gaúcha</p> 	<p>Corpo médio 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal</p>	<p>Merlot</p>	
<p>Vinho Tinto Brasileiro Cristofoli Sangiovese</p>	<p>Brasil Serra Gaúcha</p> 	<p>Corpo médio 16°C a 18°C Consumo imediato Prato principal</p>	<p>Sangiovese</p>	
<p>Espumante Rosé Brasileiro Cristofoli Brut</p>	<p>Brasil Serra Gaúcha</p> 	<p>Corpo leve 6°C a 8°C Consumo imediato Entrada</p>	<p>Chardonnay Pinot Noir Riesling Itálico</p>	
<p>Espumante Branco Brasileiro Cristofoli Brut</p>	<p>Brasil Serra Gaúcha</p> 	<p>Corpo leve 6°C a 8°C Consumo imediato Entrada</p>	<p>Chardonnay Riesling Itálico</p>	
<p>Vinho Tinto Italiano Santa Cristina Chianti Superiore</p>	<p>Itália Toscana</p> 	<p>Encorpado 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal</p>	<p>Merlot Sangiovese</p>	
<p>Vinho Rosé Francês Côtes de Provence La Borie Gauthier</p>	<p>França Provence</p> 	<p>Corpo leve 9°C a 11°C Consumo imediato Entrada</p>	<p>Grenache</p>	

VINHO 	ORIGEM 	PROPRIEDADES 	UVAS 	VAI BEM COM
Vinho Tinto Italiano Santa Cristina Chianti Superiore	Itália Toscana 	Encorpado 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal	Merlot Sangiovese	  
Vinho Tinto Italiano Notte Rossa Primitivo Salento	Itália Puglia 	Encorpado 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal	Primitivo	  
Vinho Tinto Italiano Piu Rosso Puglia	Itália Puglia 	Corpo médio 16°C a 18°C Consumo imediato Prato principal	Malvasia Nera Negroamaro Sangiovese	   
Vinho Tinto Italiano Notte Rossa Primitivo Di Manduria	Itália Puglia 	Encorpado 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal	Primitivo	  
Vinho Rosé Italiano Notte Rossa Primitivo Rosato Salento	Itália Puglia 	Corpo leve 9°C a 11°C Consumo imediato Entrada	Primitivo	  
Branco Italiano Notte Rossa Vermentino Salento	Itália Puglia 	Corpo leve 9°C a 11°C Consumo imediato Entrada	Vermentino	  
Vinho Branco Italiano Colterenzio Gewurztraminer	Itália Trentino-Alto Ádige 	Corpo médio 9°C a 11°C Guarda até 3 anos Entrada / Principal	Gewurztraminer	  
Vinho Tinto Italiano Pinot Nero Blauburgunder	Itália Trentino-Alto Ádige 	Encorpado 16°C a 18°C Guarda até 3 anos Prato principal	Pinot Noir	   
Vinho Rosé Francês Cuvée Presquille Côtes De Provence	França Provence 	Corpo leve 10°C a 12°C Consumo imediato Entrada / Principal	Cinsault Carignan Grenache Tibouren	   

Zona Sul Cariocas de Coração

O Zona Sul é uma marca 100% comprometida com a qualidade dos seus produtos e conteúdos. Por essa razão, nossos Experts estão sempre selecionando o que há de melhor no mundo da Gastronomia para você aproveitar de todo o coração.

Venha brindar seus momentos especiais com a gente! Saúde!



CLIQUE E VEJA A LISTA DE VINHOS DE VERÃO

