



CATÁLOGO
DE VINHOS

Zona Sul 

OLÁ, verão

O verão chegou! É tempo de abrir o coração para receber as cores e os sabores do Rio, de corpo e alma. A estação mais carioca do ano traz a vontade de um dar um mergulho no mar, de fazer um piquenique à sombra das árvores, de aplaudir o pôr do sol com um brinde borbulhante e de aproveitar as madrugadas regadas a petiscos e bons amigos.

Seja qual for a sua forma de viver o verão do Rio, uma coisa é certa: o clima quente combina perfeitamente com os rótulos selecionados pelo **Expert em Vinhos Claudio Pinto**. Vinhos brancos, rosés, tintos jovens, frizzantes e espumantes que merecem encher sua taça estão no Catálogo de Verão Zona Sul.

Claudio Pinto

Expert Zona Sul em Vinhos



A venda e o consumo de bebidas alcoólicas são proibidos para menores de 18 anos. Beba com moderação.





Frizzante

*nem tão tranquilo,
nem tão efervescente*

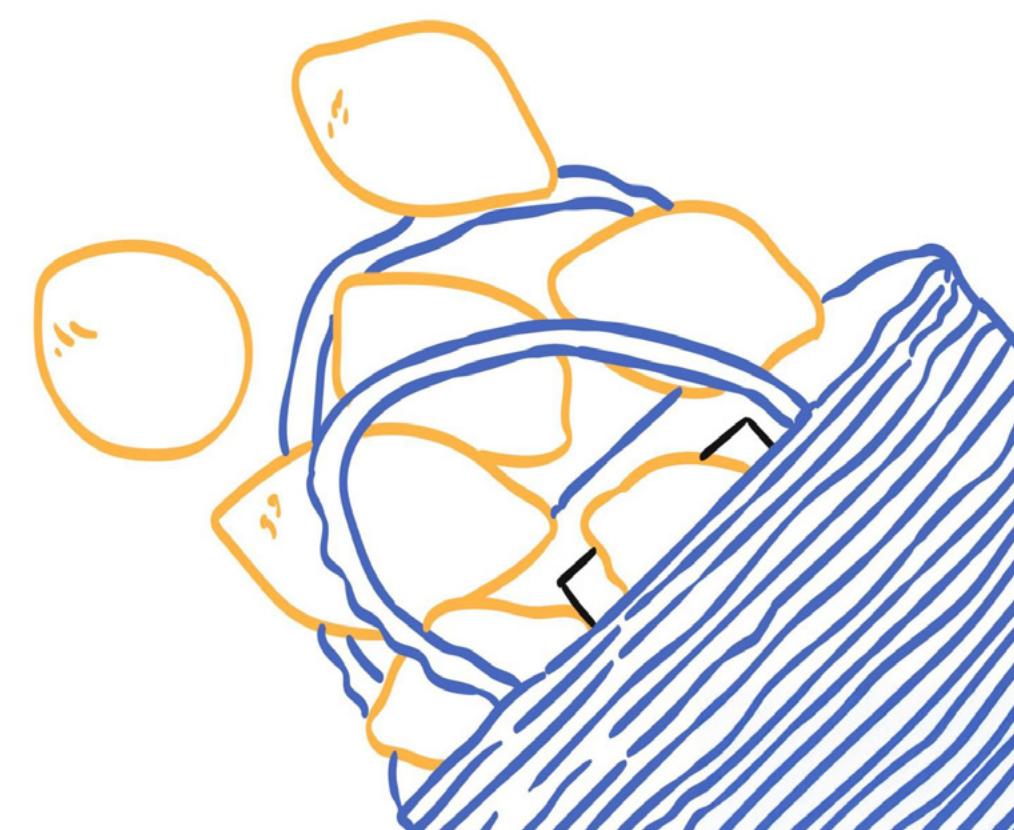
O frizzante pode acompanhar os mais variados pratos, já que a harmonização varia conforme o nível de docura.

Quando chega o verão, o calor bate com força na porta dos cariocas. Para esse momento, um tipo de vinho combina muito bem: o frizzante. Leve e com borbulhas suaves, ele combina com o clima descontraído da estação: só gelar, abrir e brindar.

Frizzante é um termo italiano usado para indicar um vinho levemente frisante, ou seja: ele tem gás carbônico dissolvido, mas em intensidade menor do que um espumante efervescente. A sensação na boca é mais delicada e refrescante, com uma borbulha fininha que “faz um carinho” no paladar.

Assim como o espumante, o frizzante é um tipo de vinho. No entanto, é diferente do vinho clássico (tranquilo), que não possui borbulhas. Tecnicamente, a diferença está na pressão na garrafa: o frisante não passa por uma segunda fermentação como os espumantes. As borbulhas vêm somente da primeira fermentação e ficam bem leves.

**O Expert Zona Sul em
Vinhos Claudio Pinto
indica o frizzante
Italiano Riesling di
Pavia Terre Bentivoaglio.**



Ricetta italiana & frizzante

Pratos para harmonizar com seu frizzante italiano Riesling di Pavia Terre Bentivoglio



Massa caprese

Ingredientes

5 bolinhas de Mozzarella Vitalatte (Mini)
100 g de farfalle ou outra massa curta
10 folhas de manjericão
5 tomates-cereja
Azeite extravirgem a gosto
Vinagre balsâmico a gosto
Sal e pimenta a gosto

Modo de preparo

Cozinhe a massa até ficar "al dente". Lave as folhas de manjericão. Corte ao meio os tomates-cereja e as mozzarellines. Misture os ingredientes da caprese e tempere com azeite, aceto balsâmico, sal e pimenta. Junte a massa cozida, misture delicadamente e sirva.

Bruschetta di Capri

Por André Guedes
Expert em Queijos & Frios

Ingredientes

Pão integral ou italiano
Tomate
Manjericão
Azeite
Mozzarella de búfala
Pimenta

Modo de preparo

Aqueça o pão na frigideira ou sanduicheira. Pique o tomate em cubos pequenos rústicos. Fatie a mozzarella em generosas rodelas. Sobre o pão ainda quente, coloque a mozzarella, os tomates picados, o manjericão e tempere com azeite e pimenta.





DOIS ANOS DE ODE NO ❤️



Em dezembro de 2023, a linha de espumantes ODE era oficialmente lançada pelo Zona Sul. Uma marca exclusiva para um espumante produzido com a qualidade do terroir da Serra Gaúcha, em parceria com a renomada vinícola Courmayer.

Do Branco ao Rosé, passando pelo Brisa e pelo Blanc de Blanc, a família ODE oferece diferentes experiências na taça.

Escolha o ODE perfeito para o seu momento e harmonize com receitas, petiscos, sobre-mesas e, sobretudo, boas memórias!

Desde o início, ODE nasceu com um propósito definido: **democratizar o espumante de qualidade.**

Blanc de Blanc 100% Chardonnay

Brisa Moscatel rosé leve e versátil

Branco Brut Chardonnay e Pinot Noir

Rosé Brut Pinot Noir e Riesling

Prosecco 100% com uvas Prosecco

Dica para o verão: você também pode utilizar seu espumante ODE em receitas de coquetéis.





UMA VIAGEM PELO TERROIR

italiano

Se você aprecia vinhos italianos, está na hora de conhecer mais sobre as diferenças e características das principais regiões vinícolas do Norte, Centro e Sul da Itália, um dos principais países do Velho Mundo. Siga as dicas do guia dessa viagem, o Expert em Vinhos Cláudio Pinto, e aproveite os sabores da Itália!



norte

Piemonte
Liguria
Lombardia
Trentino-Alto Adige
Veneto
Friuli-Venezia Giulia
Emilia-Romagna



Expert Cláudio Pinto

Sauvignon Friuli Rauscedo DOC

Elaborado com uvas Sauvignon Blanc provenientes dos vinhedos situados na região de Friuli-Venezia Giulia, conhecida por seu clima fresco e solos ricos que favorecem a produção de vinhos brancos de alta qualidade.

O norte da Itália é uma perfeita tríade de combinação de gastronomia, cultura e paisagens. Com uma diversidade geográfica que vai dos Alpes às colinas suaves e costas mediterrâneas, essa área abriga alguns dos terroirs mais prestigiados da Europa. De forma geral, o norte italiano é marcado pelo clima fresco, refletindo na produção de vinhos com maior acidez, aromas de frutas frescas e ervas. Um convite ao verão.

centro

Toscana
Umbria
Marche
Lazio
Abruzzo
Molise
Emilia-Romagna



Branco Italiano Orvieto Classico Gran Picco

Produzido pela vinícola Gran Picco, localizada na região de Orvieto, na Umbria, Itália central, combinando o rico terroir da região com técnicas modernas de vinificação.

A região central da Itália é berço de alguns dos vinhos mais emblemáticos do país, como os tintos da Toscana e os elegantes brancos da Umbria e Marche. Com clima mediterrâneo, solos variados e uma riquíssima tradição vinícola, essa área se destaca pelas uvas autóctones, utilizadas para produzir vinhos de grande personalidade.



Sul

Puglia
Basilicata
Calábria
Sicília
Sardenha



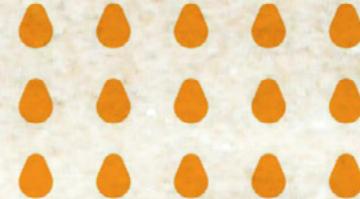
Solicello Terre Siciliane

Solicello é uma marca que representa a tradição vinícola da Sicília, focando em uvas locais. Produzido na região das Terre Siciliane, conhecida por sua rica diversidade de vinhos.

O sul é uma região de clima ensolarado, solos diversos e brisas marítimas: terroir ideal para vinhos intensos e expressivos. Enquanto os tintos são encorpados, os brancos são muito frescos e aromáticos. De Puglia a Sicília, cada área revela sabores únicos.







O
E
L
O
G
M
A

fácil DE
beber



Nos dias quentes, os brindes não precisam ser somente com vinhos brancos ou rosês. Se você ainda não conhece os vinhos Amabile, chegou a hora de deixar a sua estação ainda mais saborosa!



amável

A palavra amabile vem do italiano e significa "amável", "agradável". No rótulo, ela indica um vinho entre o secco (seco) e o dolce (doce). É um estilo muito popular na Itália, principalmente no consumo cotidiano.

Não é um vinho pesado, nem enjoativo, mas harmonioso e frutado, pouco tânico e fácil de beber.

Amabile vão bem num jantar informal ou até em um happy hour. Eles também funcionam como porta de entrada para quem está começando a explorar o mundo dos vinhos.



**Sirva ligeiramente mais frio
do que um tinto tradicional.**

Combinam com hambúrguer artesanal, petiscos, comidas de boteco, pizzas clássicas, churrasco, massas com molho de tomate e queijos de média intensidade.



harmonize com receitas

Dadinhos de tapioca



Ingredientes

250 g tapioca granulada
500 mL leite integral ou sem lactose
300 g queijo coalho ralado
Sal e pimenta-do-reino a gosto
Plástico filme

Modo de preparo

Em um bowl, misture a tapioca com o queijo ralado, sal e pimenta. Misture usando as mãos e reserve. Enquanto isso ferva o leite. Assim que levantar fervura, desligue e despeje no bowl.

Misture bem e assim que incorporar, despeje a massa em um tabuleiro forrado com plástico filme. Cubra com outro plástico e deixe descansar. Assim que estiver em temperatura ambiente, leve para a geladeira por 6 horas.

Depois, corte a massa ao meio e em seguida, corte em tiras de 2 dedos de largura e após isso, em cubos. Asse na air fryer até dourar.

Bolinhos de bacalhau



Ingredientes

600g de bacalhau cozido e desfiado
3 batatas tipo asterix (600g)
2 dentes de alho
50g de cebola
120g de farinha de trigo
1 ovo
1 folha de meio molho de salsa
Pimenta-preta a gosto
Óleo para fritar

Modo de preparo

Em uma tigela grande, misture o bacalhau, as batatas descascadas e amassadas, o ovo, o alho, a cebola picada, a pimenta-do-reino e a salsa.

Acrescente a farinha aos poucos, trabalhando a massa com as mãos. Modele bolinhas do tamanho de uma de pingue-pongue, usando um pouco de farinha para evitar que grudem.

Aqueça o óleo em uma panela funda e frite os bolinhos até ficarem dourados. Sirva em seguida.





VINHO BRANCO BERTELETTI CASTELIA PINOT GRIGIO

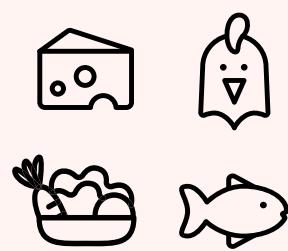
Origem: Itália / Piemonte █ █

Uvas: Pinot Grigio

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 6° a 8°C | Consumo imediato

Vai bem com...



VINHO BRANCO DELLE VENEZIE GEOGRAFICO

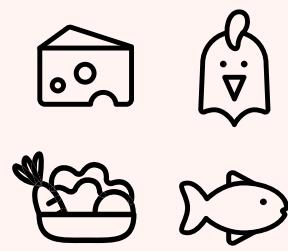
Origem: Itália / Delle Venezie █ █

Uvas: Pinot Grigio

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 6° a 8°C | Consumo imediato

Vai bem com...



VINHO BRANCO FRASCATTI GRAN PICCO

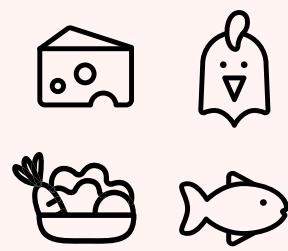
Origem: Itália / Frascati █ █

Uvas: Malvasia, Trebbiano Toscano

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 6° a 8°C | Consumo imediato

Vai bem com...



VINHO BRANCO ORVIETO CLASSICO GRAN PICCO

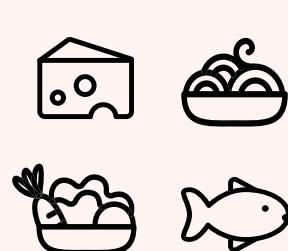
Origem: Itália / Umbria █ █

Uvas: Grechetto e Trebbiano

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 8°C a 10°C | Guarda até 3 anos

Vai bem com...



VINHO BRANCO FALANGHINA LA FORTEZZA

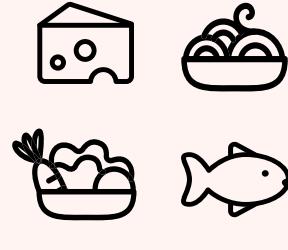
Origem: Itália / Campânia █ █

Uvas: Falanghina

Ocasião: Entrada e prato principal

Corpo leve | Servir de 8° a 10°C | Guarda até 3 anos

Vai bem com...



VINHO BRANCO SAUVIGNON FRIULI RAUSCEDO

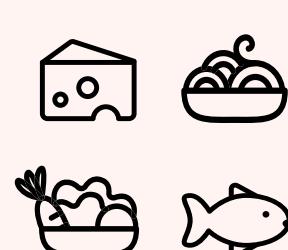
Origem: Itália / Friuli-Venezia Giulia █ █

Uvas: Sauvignon Blanc

Ocasião: Entrada e prato principal

Corpo médio | Servir de 8°C a 10°C | Guarda até 3 anos

Vai bem com...



VINHO BRANCO SOLICELLO TERRE SICILIANE

Origem: Itália / Sicília █ █

Uvas: Blend de uvas regionais

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 8°C a 10°C | Consumo imediato

Vai bem com...





VINHO BRANCO VERDICCHIO GABBIA D'ORO

Origem: Itália / Le Marche

Uvas: Verdicchio

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 8°C a 10°C | Consumo imediato

Vai bem com...



VINHO BRANCO PECORINO AMODO

Origem: Itália / Abruzzo

Uvas: Pecorino

Ocasião: Entrada e Prato principal

Corpo leve | Servir de 8°C a 10°C | Consumo imediato

Vai bem com...



VINHO BRANCO GEWÜRZTRAMINER CONCILIO

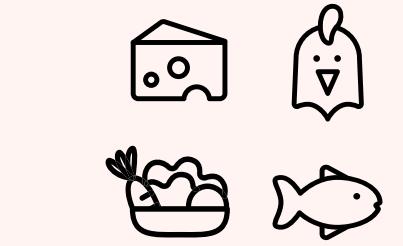
Origem: Itália / Trentino

Uvas: Gewürztraminer

Ocasião: Entrada e Prato principal

Corpo médio | Servir de 8°C a 10°C | Guarda até 3 anos

Vai bem com...



VINHO BRANCO MULLER THURGAU CONCILIO

Origem: Itália / Trentino

Uvas: Müller-Thurgau

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 8°C a 10°C | Consumo imediato

Vai bem com...



ESPUMANTE PROSECCO BRUT CA'VAL

Origem: Itália / Vêneto

Uvas: Glera

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 6°C a 8°C | Consumo imediato

Vai bem com...



FRIZZANTE DI PAVIA TERRE BENTIVOGLIO

Origem: Itália / Lombardia

Uvas: Riesling

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 6°C a 8°C | Consumo imediato

Vai bem com...



VINHO TINTO SANTALMAZI SANGIOVESE

Origem: Itália / Puglia

Uvas: Sangiovese

Ocasião: Entrada

Corpo médio | Servir de 15°C a 17°C | Guarda até 3 anos

Vai bem com...





VINHO TINTO ROSSO AMABILE GRAN PICCO

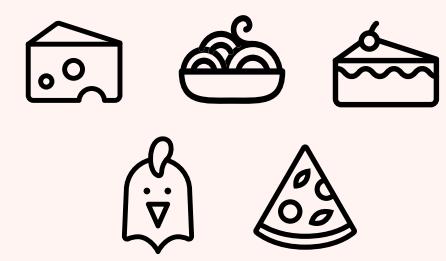
Origem: Itália / Emilia-Romagna

Uvas: Blend de uvas tintas da região

Ocasião: Entrada

Corpo médio | Servir de 12°C a 14°C | Consumo imediato

Vai bem com...



VINHO ROSÉ CASAL MENDES

Origem: Portugal / Vinhos Verdes

Uvas: Baga

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 4°C a 6°C | Guarda até 3 anos

Vai bem com...



VINHO BRANCO PEDRA DA SÉ

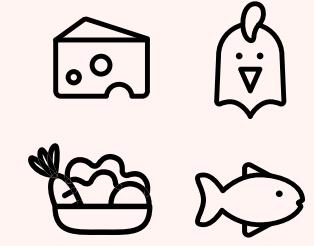
Origem: Portugal / Lisboa

Uvas: Blend de uvas brancas regionais

Ocasião: Entrada e prato principal

Corpo leve | Servir de 8°C a 10°C | Consumo imediato

Vai bem com...



VINHO BRANCO ARINTO BAIRRADA DOC TODOS

Origem: Portugal / Bairrada

Uvas: Arinto

Ocasião: Entrada e prato principal

Corpo leve | Servir de 8°C a 10°C | Guarda até 3 anos

Vai bem com...



VINHO VERDE CASAL AMADO ARINTO & LOUREIRO

Origem: Portugal / Vinho Verde DOC

Uvas: Arinto & Loureiro

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 6°C a 8°C | Consumo imediato

Vai bem com...



VINHO ROSE BAGA BAIRRADA DOC TODOS

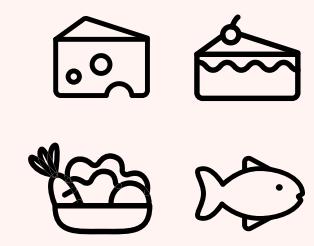
Origem: Portugal / Bairrada

Uvas: Baga

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 6°C a 8°C | Consumo imediato

Vai bem com...



CAVA BRUT ANNA DE CODORNIU

Origem: Espanha / Cava

Uvas: Blend de uvas brancas

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 6°C a 8°C | Consumo imediato

Vai bem com...





VINHO BRANCO CAMPO MARÍN

Origem: Espanha / Carireña

Uvas: Chardonnay, Macabeo

Ocasião: Entrada e prato principal

Corpo leve | Servir de 8°C a 10°C | Consumo imediato

Vai bem com...



VINHO BRANCO CHARDONNAY EL PAYADOR ORGÂNICO

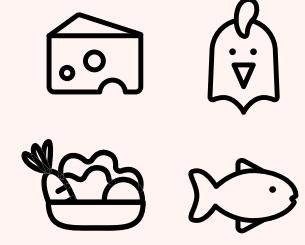
Origem: Chile / Valle de Casabalanca

Uvas: Chardonnay

Ocasião: Entrada e prato principal

Corpo médio | Servir de 8°C a 10°C | Guarda até 5 anos

Vai bem com...



VINHO TINTO DOÑA DOMINGA CABERNET SAUVIGNON

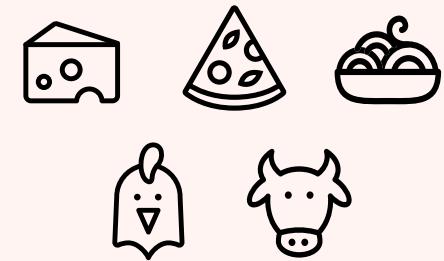
Origem: Chile / Valle de Colchagua

Uvas: Cabernet Sauvignon

Ocasião: Prato principal

Corpo médio | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 3 anos

Vai bem com...



VINHO BRANCO TORRONTES AMAYAN

Origem: Argentina / Mendoza

Uvas: Torrontés

Ocasião: Entrada e prato principal

Corpo leve | Servir de 8°C a 10°C | Guarda até 5 anos

Vai bem com...



VINHO BRANCO LE JOLI ROUGE MOELLEUX

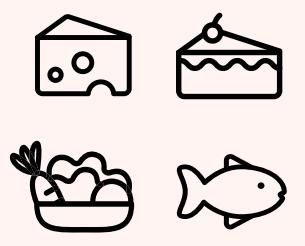
Origem: Chile / Vale do Loire

Uvas: Blend de uvas regionais

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 6°C a 8°C | Consumo imediato

Vai bem com...



VINHO ROSÉ CUVÉE PRESQU'ÎLE CÔTES DE PROVENCE

Origem: França / Côtes de Provence

Uvas: Blend de uvas regionais

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 10°C a 12°C | Consumo imediato

Vai bem com...



VINHO BRANCO FRANCÊS PETIT CHABLIS

Origem: França / Borgonha

Uvas: Chardonnay

Ocasião: Prato principal

Corpo leve | Servir de 8°C a 10°C | Consumo imediato

Vai bem com...





ESPUMANTE ROSÉ ODE BRISA

Origem: Brasil / Serra Gaúcha

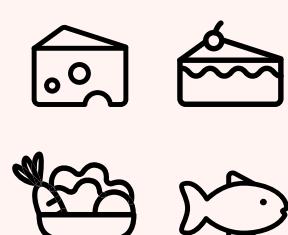
Uvas: Moscatel

Ocasião: Entrada e Sobremesa

Corpo leve | Servir de 6° a 8°C | Consumo imediato



Vai bem com...



ESPUMANTE ODE PROSECCO

Origem: Brasil / Serra Gaúcha

Uvas: Prosecco

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 6° a 8°C | Consumo imediato



Vai bem com...



ESPUMANTE ROSÉ ODE BRUT

Origem: Brasil / Serra Gaúcha

Uvas: Pinot Noir, Riesling

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 6° a 8°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



ESPUMANTE BRANCO ODE BRUT

Origem: Brasil / Serra Gaúcha

Uvas: Chardonnay, Pinot Noir

Ocasião: Entrada

Corpo leve | Servir de 6° a 8°C | Guarda até 3 anos



Vai bem com...



♥ AQUI VOCÊ TEM
exclusividade



Só no Zona Sul você encontra diversas marcas próprias que transformam a rotina em prazeres gastronômicos, do café ao happy hour. Tudo é escolhido com cuidado, pensado para ser saboroso e prático, do jeito que o carioca de coração ama. São mais de 25 marcas exclusivas para você colocar mais sabor de afeto no seu dia. Bom apetite!



Zona Sul

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



www.zonasul.com.br



[SuperZonaSulVideos](#)



[Peça pelo WhatsApp](#)



[@zonasulsupermercado](#)



[zonasulsupermercado](#)

SELEÇÃO DE VINHOS DE VERÃO