

♥ vinhos de
inverno

Zona Sul



sabor de inverno

O inverno no Rio de Janeiro é essa estação curiosa, em que o frio e o calor convivem em harmonia. As manhãs ficam mais frescas, as noites pedem um casaco leve, e a cidade desacelera só o suficiente para a gente aproveitar melhor cada gole, cada encontro, cada mesa bem posta.

É a época em que o carioca redescobre o prazer de um vinho mais encorpado e de um prato mais demorado. Mas quando vê, já tem um dia quente para sacar da adega um espumante fresco bem no meio da estação.



“Verdade seja dita, o inverno do Rio de Janeiro é só "sabor inverno", mas a gente faz questão do melhor do sabor, pra aproveitar cada momento.”


Claudio Pinto

Expert Zona Sul em Vinhos

E para quem quer navegar por rótulos que combinam com esse clima suave e peculiar, vale conferir as seleções do Expert Zona Sul Claudio Pinto, que escolheu vinhos perfeitos para esses dias que pedem para desfrutados em boa companhia.

No inverno do Rio, a temperatura baixa só um pouco. Mas a vontade de brindar aumenta muito. Saúde!



Zona Sul 



chianti



*o que
você
sabe
sobre*

CHIANTI?

Ícone da Toscana, esse tipo de vinho combina tradição italiana, frescor e uma incrível capacidade de harmonizar com diferentes pratos. Mas afinal, o que faz um vinho ser Chianti? Descubra mais sobre esse tinto tão democrático e veja como ele pode realçar os bons momentos à mesa.



Sabia que Chianti não é uma uva?

Chianti não é o nome de uma uva. O nome vem de uma região vinícola da Toscana, uma das áreas mais famosas da Itália quando o assunto é vinho. É dali que saem alguns dos tintos italianos mais versáteis do mundo. E isso tem muito a ver com a uva Sangiovese, variedade que dá alma ao Chianti e entrega uma combinação perfeita para a gastronomia.



Há várias classificações de Chianti

Nem todo Chianti é igual. Todos vêm da Toscana, na Itália, e seguem regras de produção, mas podem variar em estilo, tempo de amadurecimento e região de origem. A sigla mais presente nos rótulos Chianti é a DOCG, que significa Denominação de Origem Controlada e Garantida.



Chianti DOCG tradicional

Versão mais jovem, fresca e fácil de beber. Combina muito bem com massas ao molho de tomate, pizzas, bruschettas, queijos e carnes mais leves.



Chianti Superiore DOCG

segue regras mais exigentes de produção e tem mais corpo e intensidade do que um Chianti mais jovem. Vai bem com massas, frango assado, risotos, suínos e receitas de inverno.



Guanciale. Curado italiano.

Chianti Riserva DOCG

Passa por um período maior de envelhecimento, com maior complexidade e taninos mais macios. Vai bem com massas com molho de tomate, carnes grelhadas, pizzas e queijos curados.



Chianti Classico DOCG

Denominação própria, ligada à área histórica mais tradicional do Chianti. Deve conter pelo menos 80% de Sangiovese e passa por exigências de envelhecimento mais altas que garantem maior complexidade e profundidade.



Queijo Parmeggiano Reggiano.

Chianti é um vinho que parece ter sido feito para o inverno carioca: ele tem estrutura para acompanhar pratos mais quentes nos dias bem frios, mas mantém frescor suficiente para os dias mais amenos. De forma geral, pode ser servido na faixa de 16 °C a 18 °C.

Acesse o [Gastronomia Carioca](#) e saiba mais!



Regiões da Itália



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. Prepare-se para viajar sem sair de casa, conhecendo as principais características, terroir, harmonizações e receitas. Siga as dicas do guia dessa viagem, o Expert em Vinhos Cláudio Pinto e aproveite!

REGIÃO CENTRAL

REGIÃO NORTE

REGIÃO SUL

norte

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

central

Toscana
Umbria
Marche
Lazio
Abruzzo
Molise
Emilia-Romagna

sul

Puglia
Basilicata
Calábria
Sicília
Sardenha

“ O norte é conhecido pelos vinhos repletos de frescor e elegância; a região central é uma das mais emblemáticas; e o sul carrega as características do Mediterrâneo. ”

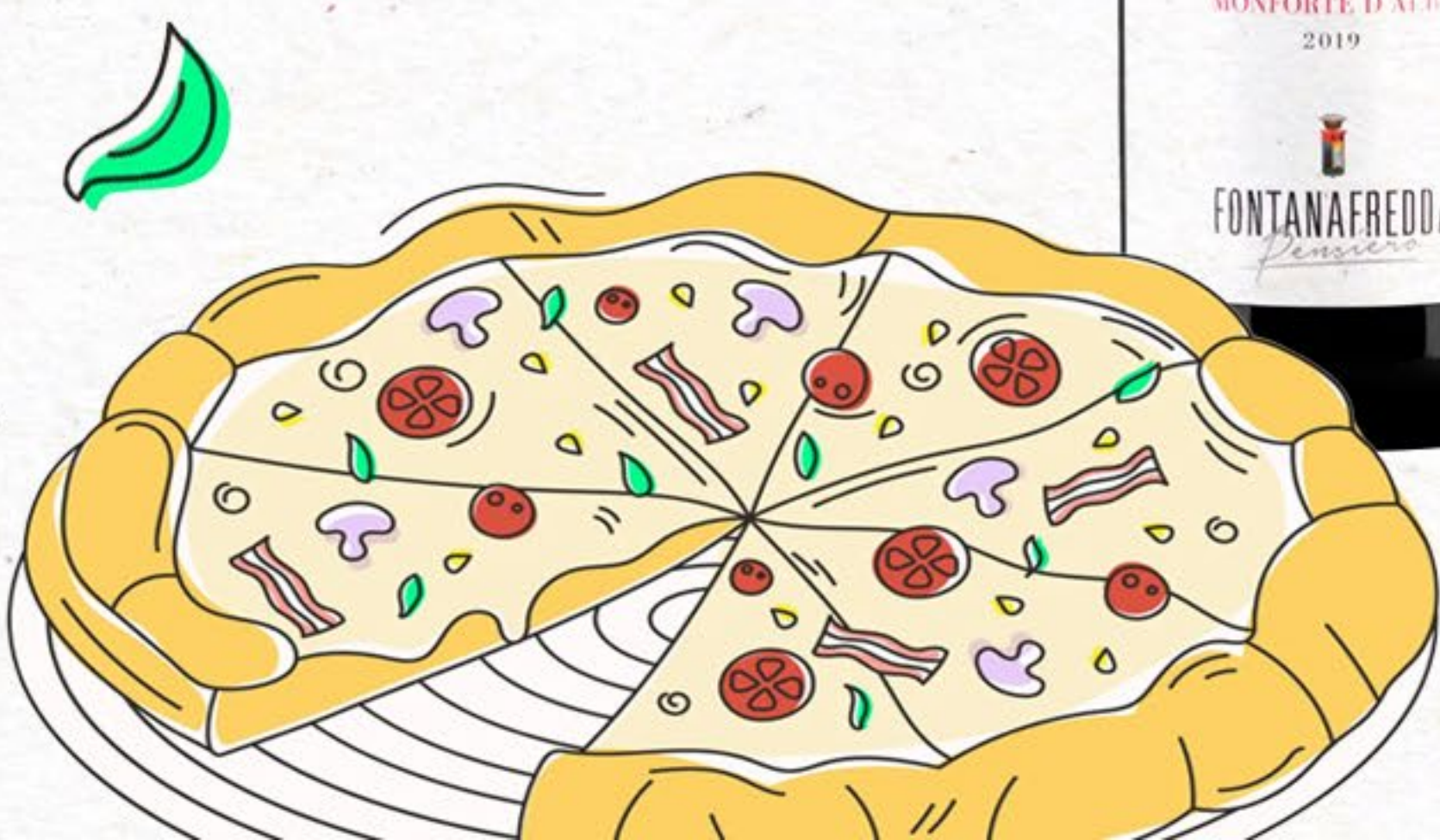
Claudio Pinto

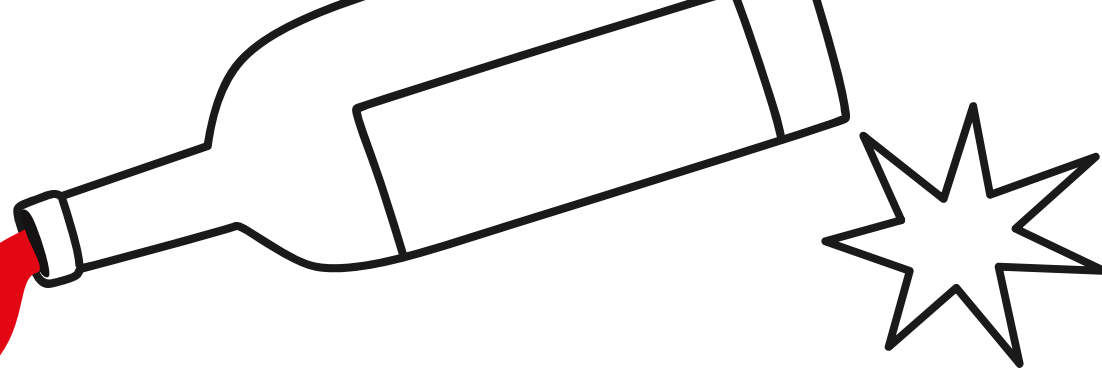
Expert Zona Sul em Vinhos





clássicos





Vinhos icônicos das regiões mais famosas do mundo

Alguns vinhos carregam mais do que o sabor das uvas: eles trazem histórias que atravessam gerações. Na seleção de vinhos de inverno do Zona Sul, o Expert Claudio Pinto reuniu rótulos famosos que representam algumas das regiões vinícolas mais respeitadas do mundo. Quer descobrir por que eles são considerados tão especiais?

Toscana

O Brunello di Montalcino Ridolfi DOCG é produzido 100% Sangiovese, e passa por longo período de amadurecimento.

Piemonte

Barolo Fontanafredda DOCG representa o Piemonte e a força da uva Nebbiolo.

Rhône

O Châteauneuf-du-Pape Clef des Papes representa a tradição dos cortes franceses, em que diferentes variedades podem se complementar para um resultado único.



Saiba mais sobre os vinhos famosos e harmonizações no Gastronomia Carioca.



portugueses





Vinhos do Porto

O Vinho do Porto, apesar do nome, é oriundo da região portuguesa do Douro. Embora produzido no Douro, recebeu o nome "Porto" por ser armazenado e comercializado a partir da região entre a cidade do Porto e Vila Nova de Gaia.

A grande diferença do Vinho do Porto para os demais estilos está exatamente no seu processo de produção. A adição da aguardente vínica durante a fermentação interrompe a ação das leveduras antes que todo o açúcar natural da uva seja transformado em álcool.

O resultado é um vinho mais doce, mais alcoólico, licoroso e intenso.



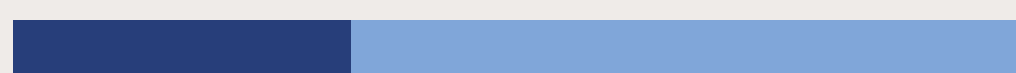
De forma geral, o Vinho do Porto combina com sabores intensos. No entanto, existem estilos diferentes, e cada um deles combina melhor com determinados momentos e pratos.

Entender toda essa diferença ajuda na hora de escolher seu rótulo. Confira!



grau de intensidade dos Vinhos do Porto

Branco Dry



Aperitivo, pode ser usado como drinque.

Branco



Bom para acompanhar doces e queijos intensos.

Tinto Ruby



Sobremesas de chocolate meio amargo.

Tinto Tawny

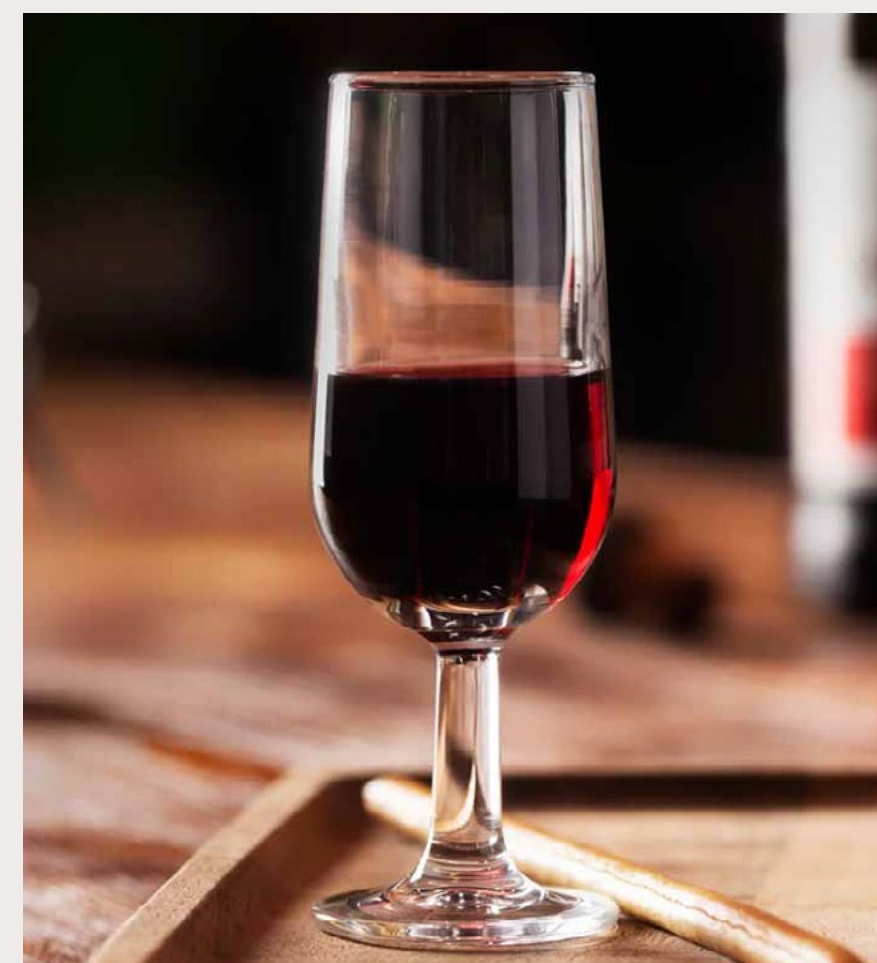


Vai bem com doces tostados e caramelizados.

Os tempos mudaram

Durante muito tempo, o Vinho do Porto era servido em cálices pequenos por ser doce, alcoólico e pensado para goles curtos. No entanto, o cálice pequeno concentrava o álcool, limitava a quantidade e reforçava a ideia de que Porto era um “final de refeição”, quase um licor.

Com o tempo, o consumo mudou e, conseqüentemente, a taça. Hoje, o Porto é servido em **taças de vinho branco** porque elas permitem que o vinho respire, abra os aromas e revele camadas que o cálice pequeno abafava, sendo a escolha ideal para apreciar a complexidade aromática.



O Vinho do Porto não está mais vinculado aos pequenos cálices.

Sobremesas para harmonizar



Receita de cheesecake de brie com damascos vai bem com Vinho do Porto Branco Romariz.



Brownie de chocolate do Chef Zona Sul David Eleutério combina com Porto Ruby Romariz.



Sobremesa portuguesa: típico pudim Abade de Priscos vai bem com vinho Tawny Romariz.





italianos





COMBINE VINHOS E PRATOS PARA UMA

harmonização *italiana*

A Itália é um país que respira os aromas da boa gastronomia e vive a atmosfera da vinicultura. Cada região tem seu sotaque, seu jeito de fazer, seu tempero e seus rótulos que carregam história e o toque especial que só os italianos têm.

E quando você escolhe um vinho italiano, é como garantir o passaporte para uma viagem ao mundo dos sabores. Por isso, nada melhor do que harmonizar os rótulos italianos selecionados pelo Expert Claudio Pinto com pratos típicos, para viajar sem precisar sair de casa.



GNOCCHI CAPRESE & ROSSO AMABILE GRAN PICCO

Ideal para acompanhar queijos semicurados, massas com molhos suaves, pizzas e carnes brancas grelhadas. Também é excelente como vinho de aperitivo.



LASAGNA BOLOGNESE & BASTIONI DELLA ROCCA APASSIMENTO

Da região da Puglia, é envelhecido em barricas. Ideal para acompanhar pratos com carnes vermelhas grelhadas, guisados e queijos curados.



SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA & NOTTE ROSSA NEGROAMARO

Ideal para acompanhar carnes vermelhas, massas com molhos robustos e queijos curados.





CAVA ANNA DE CODORNÍU BLANC DE BLANCS

Origem: Espanha / Catalunha 

Uvas: Blend de uvas regionais

Ocasão: Entrada, Principal e Sobremesa

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

Vai bem com...



BRANCO BARON MAXIME CHARDONNAY

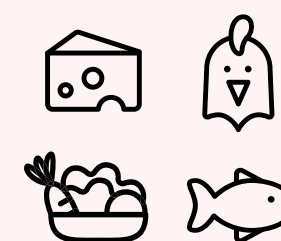
Origem: França / Languedoc-Roussillon 

Uvas: Chardonnay

Ocasão: Entrada

Corpo médio | Servir de 10° a 12°C | Guarda até 3 anos

Vai bem com...



TINTO PINOT NOIR BARION MAXIME

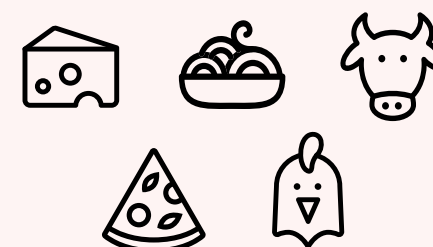
Origem: França / Languedoc-Roussillon 

Uvas: Pinot Noir

Ocasão: Entrada e Prato principal

Corpo médio | Servir de 12°C a 14°C | Guarda até 3 anos

Vai bem com...



TINTO MALBEC E SYRAH BARON MAXIME

Origem: França / Languedoc-Roussillon 

Uvas: Malbec, Syrah

Ocasão: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda de 3 a 5 anos

Vai bem com...



TINTO CABERNET SAUVIGNON BARON MAXIME

Origem: França / Languedoc-Roussillon 

Uvas: Cabernet Sauvignon

Ocasão: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 5 anos

Vai bem com...



TINTO VILLA ROMEFORT

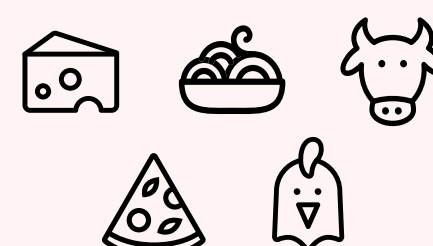
Origem: França / Languedoc-Roussillon 

Uvas: Corte bordalês

Ocasão: Prato principal

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

Vai bem com...



TINTO CHÂTEAUNEUF DU PAPE CLEFS DES PAPES

Origem: França / Vale do Rhône 

Uvas: Blend de uvas regionais

Ocasão: Prato principal


Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 12 anos

Vai bem com...





TINTO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO CASTELIO

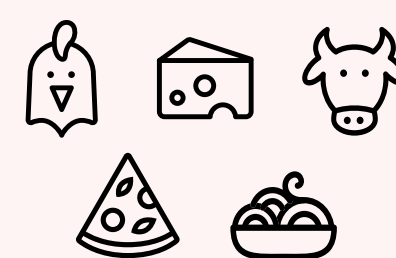
Origem: Itália / Abruzzo 

Uvas: Montepulciano

Ocasão: Entrada e Prato principal

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

Vai bem com...



TINTO ROSSO AMABILE GRAN PICCO

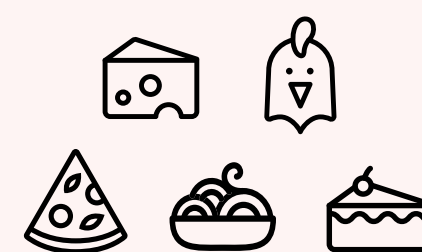
Origem: Itália / Região Norte 

Uvas: Blend de uvas italianas

Ocasão: Entrada e Principal

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

Vai bem com...



TINTO BASTIONI DELLA ROCCA APASSIMENTO

Origem: Itália / Puglia 

Uvas: Negroamaro, Primitivo

Ocasão: Prato principal

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

Vai bem com...



BRANCO TERRE SICILIANE INZOLIA

Origem: Itália / Sicília 

Uvas: Inzolia


Ocasão: Entrada

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

Vai bem com...



CHIANTI DOCG RESERVA DUCA DI SARAGNANO

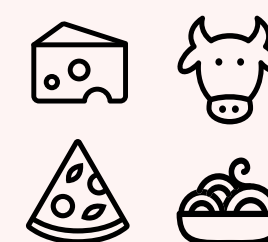
Origem: Itália / Toscana 

Uvas: Sangiovese predominante

Ocasão: Prato principal

Corpo médio | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 10 anos

Vai bem com...



TINTO MERLOT GRAN PICCO

Origem: Itália / Norte da Itália 

Uvas: Merlot


Ocasão: Entrada e Principal

Corpo leve | Servir de 14°C a 16°C | Consumo imediato

Vai bem com...



TINTO CHIANTI CLASSICO GEOGRAFICO

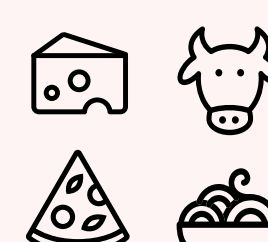
Origem: Itália / Toscana 

Uvas: Sangiovese, Canaiolo

Ocasão: Prato principal


Corpo médio | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 5 anos

Vai bem com...





TINTO CONTESSA DI RADDA GEOGRÁFICO

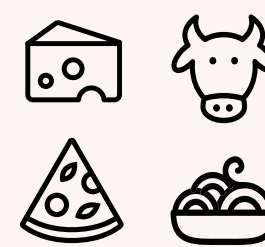
Origem: Itália / Toscana 

Uvas: Merlot

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 5 anos

Vai bem com...



TINTO LEGG FONTANA CANDIDA

Origem: Itália / Lazio 

Uvas: Blend de uvas italianas

Ocasião: Entrada e prato principal

Corpo leve | Servir de 14°C a 16°C | Consumo imediato

Vai bem com...



TINTO CASTELLI ROMANI GRAN PICCO

Origem: Itália / Lazio 

Uvas: Blend de uvas italianas


Ocasião: Entrada e prato principal

Corpo leve | Servir de 14°C a 16°C | Consumo imediato

Vai bem com...



TINTO AGLIANICO LA FORTEZZA

Origem: Itália / Campânia 

Uvas: Aglianico


Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 10 anos

Vai bem com...



TINTO BRUNELLO DI MONTALCINO CASA DEL CERVO

Origem: Itália / Toscana 

Uvas: Sangiovese Grosso


Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 18°C a 20°C | Guarda até 20 anos

Vai bem com...



TINTO BRUNELLO DI MONTALCINO RIDOLFI DOCG

Origem: Itália / Toscana 

Uvas: Sangiovese Grosso

Ocasião: Prato principal

Encorpado | Servir de 18°C a 20°C | Guarda até 20 anos

Vai bem com...



PROSECCO EXTRA DRY BOCELLI

Origem: Itália / Veneto 

Uvas: Glera

Ocasião: Entrada

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

Vai bem com...





TINTO NOTTE ROSSA NEGROAMARO

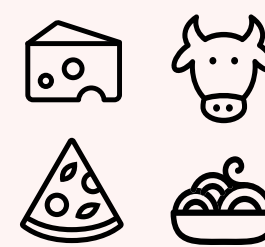
Origem: Itália / Puglia 

Uvas: Negroamaro

Ocasão: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 5 anos

Vai bem com...



TINTO NEGROAMARO MASSA ANTICO

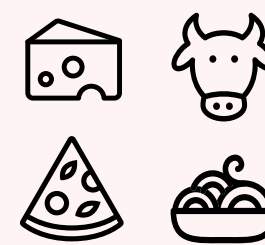
Origem: Itália / Puglia 

Uvas: Negroamaro


Ocasão: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 5 anos

Vai bem com...



TINTO ITALIANO CHIANTI VITTORIO DCG

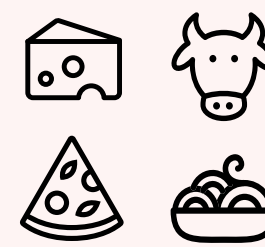
Origem: Itália / Toscana 

Uvas: Sangiovese predominante

Ocasão: Prato principal

Corpo médio | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 5 anos

Vai bem com...



TINTO PRIMITIVO LA VELA

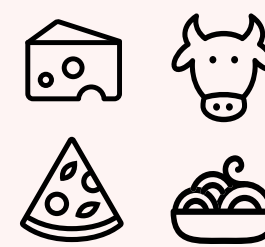
Origem: Itália / Puglia 

Uvas: Primitivo


Ocasão: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 5 anos

Vai bem com...



TINTO IL REPERTORIO AGLIANICO DEL VULTUR

Origem: Itália / Basilicata 

Uvas: Aglianico


Ocasão: Prato principal

Encorpado | Servir de 16° a 18°C | Guarda até 10 anos

Vai bem com...



BRANCO IL PATTO BASILICATA

Origem: Itália / Basilicata 

Uvas: Greco, Malvasia e Moscato


Ocasão: Entrada

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

Vai bem com...



TINTO BAROLO FONTANAFREDDA DOC

Origem: Itália / Piemonte 

Uvas: Nebbiolo

Ocasão: Prato principal

Encorpado | Servir de 18°C a 20°C | Guarda até 20 anos

Vai bem com...





TINTO MONTE DE ESTREMOZ COLHEITA

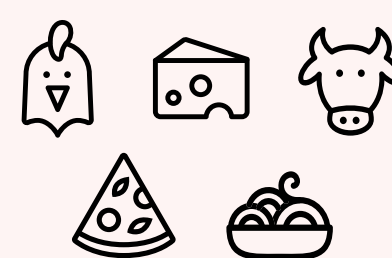
Origem: Portugal / Alentejo 

Uvas: Blend de uvas regionais

Ocasão: Prato principal

Corpo médio | Servir de 14°C a 16°C | Guarda até 3 anos

Vai bem com...



TINTO PIPA ROSA 3 BEIRAS

Origem: Portugal / Beiras 

Uvas: Blend de uvas regionais

Ocasão: Prato principal

Corpo médio | Servir de 14°C a 16°C | Guarda até 3 anos

Vai bem com...



BRANCO DO PORTO ROMARIZ

Origem: Portugal / Douro 

Uvas: Blend de uvas regionais

Ocasão: Sobremesa

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

Vai bem com...



TINTO DO PORTO FINE TAWNY ROMARIZ

Origem: Portugal / Douro 

Uvas: Blend de uvas regionais

Ocasão: Sobremesa

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 10 anos

Vai bem com...



TINTO DO PORTO RUBY ROMARIZ

Origem: Portugal / Douro 

Uvas: Blend de uvas regionais

Ocasão: Sobremesa

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 10 anos

Vai bem com...



TINTO BAGA BAIRRADA RESERVA TODOS

Origem: Portugal / Bairrada 

Uvas: Baga


Ocasão: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 10 anos

Vai bem com...



TINTO CASCO VIEJO RESERVA DE FAMILIA TANNAT

Origem: Itália / Canelones 

Uvas: Tannat

Ocasão: Prato principal

Encorpado | Servir de 16°C a 18°C | Guarda até 10 anos

Vai bem com...



NOVIDADES

O QUE TÁ ROLANDO NO ZONA SUL



ZONA SUL: 67 ANOS DE HISTÓRIAS DE CORAÇÃO

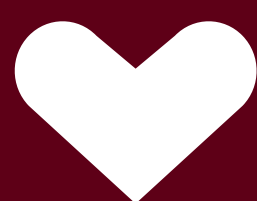
O que faz o Zona Sul ser tão jovem aos 67 anos é a sua capacidade de se reinventar e extrair exemplos para focar em um futuro com inovação, expansão e uma referência em atendimento aos cariocas. Conheça as histórias de coração de quem faz parte da família Zona Sul há gerações.



Alda, Edileusa, Maurício, Riccardo, Sebastião: colaboradores e memórias que mostram que o Zona Sul é feito de gente como a gente.

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!



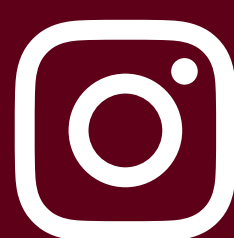
www.zonasul.com.br



SuperZonaSulVideos



Peça pelo WhatsApp



@zonasulsupermercado



zonasulsupermercado

Seleção vinhos de inverno