



CINQUESEGNI

ART WINERY BOUTIQUE

SEGNI CINQUESEGNI

20
24





CINQUESEGNI

ART WINERY BOUTIQUE

5

AMIGOS
e um sonho!

20
24





CINQUESEGNI

ART WINERY BOUTIQUE

Cinquesegna nasceu em 2008 da vontade de cinco amigos de dar nova luz à antiga tradição vitivinícola, combinando duas excelências italianas: Vinho e Arte.



20
24



CINQUESEGGNI

ART WINERY BOUTIQUE



É um projeto inspirado no sinal que cada um dos cinco fundadores deixou nas suas vinhas com a promessa de concretizarmos este sonho juntos.

A valorização da terra, a protecção da tradição vitivinícola e a procura contínua da qualidade por um lado, a inovação no design inspirado na arte italiana por outro, deram origem a produtos únicos, caracterizados por uma particular cerâmica ultrafina rótulo patenteado nos principais países do mundo.

O número 5 é um número muito significativo para a CinqueSegni porque 5 são os sinais distintivos da empresa.

MATÉRIA, VINHA, LÍQUIDO, ARTE E CLIMA



CINQUESEGNI

ART WINERY BOUTIQUE

Salerno está localizada no sul da Itália, na região da Campânia. A cidade está ao sul de Nápoles e é uma das principais cidades da região, servindo como um importante centro cultural, histórico e econômico.

ROMA ★

CINQUESEGNI
Salerno - Itália





CINQUESEGGNI

ART WINERY BOUTIQUE



Luna Passante

Luna Passante
NERO D'AVOLA DOC
Traditional Night Harvest
 CINQUESEGGNI

Amami

AMA MI
PRIMITIVO

IL SEGNO

SEGGNO
 DA LEVANTE A FONINTE
 RED ITALIAN WINE
 CINQUESEGGNI

Amami

AMA MI
 MONTEPULCIANO
 D'ABRUZZO

Sule

Sule
 PRIMITIVO DI MANDURIA
 DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

CINQUESEGGNI

ART WINERY BOUTIQUE



LUNA PASSANTE Nero D 'avola Sicilia

A colheita noturna

A vindima sempre foi uma experiência que nos coloca em contacto próximo com a natureza. Nas nossas vinhas às margens do Lago Arancio, perto da aldeia de Sambuca di Sicilia, este ritual ganha uma conotação ainda mais romântica e espectacular porque se realiza durante a noite, num cenário fantástico entre a lua e as estrelas.



Nero d'Avola 100%



Colhido na maturação fenólica, deixa-se macerar 12-15 dias a 26°C com remontagens diárias. Após a trasfega, envelhece em aço por aproximadamente 4 meses. Uma parte envelhece em barrica. O processo é completado com o envelhecimento em garrafa.



Características sensoriais: Cor vermelha intensa com reflexos violáceos. No nariz apresenta notas frutadas que vão do alcaçuz aos frutos silvestres. Na boca apresenta bom corpo e taninos macios e redondos. Bom comprimento que tende a um final frutado.



SULE

Primitivo de Manduria

O Sol da Apúlia

“Salentu, lu Sule, lu Mare, lu ientu” é uma espécie de fórmula mágica, que descreve perfeitamente o Salento onde na zona de Manduria, precisamente em Sava, produzimos o nosso Primitivo.



-  Primitivo de Manduria 100%
-  Maceração termo controlada durante aproximadamente 12 dias. Fermentação alcoólica conduzida por leveduras selecionadas (LSA). Bombeamentos frequentes para extração de polifenóis e aromas
-  **Características sensoriais:** Cor vermelha intensa com reflexos granada. No nariz é intenso e complexo, com notas de cereja, frutos silvestres, compota e fruta em álcool. Notas picantes e tostadas. Aromas de canela e noz moscada. Na boca o vinho é estruturado, macio, envolvente e encorpado. De grande persistência com taninos aveludados, ricos e persistentes.

CINQUESEGGNI

ART WINERY BOUTIQUE



AMAMI

Montepulciano D'abruzzo

Não há vinho sem amor!

A marca AMAMI é dedicada aos verdadeiros entusiastas: amantes da vida, amantes do vinho, amantes da paixão... queremos partilhar a ideia de amor pela Itália através de uma linha de vinhos caracterizada por um coração cerâmico com o típico brilho e vivacidade tons da tradição mediterrânica.



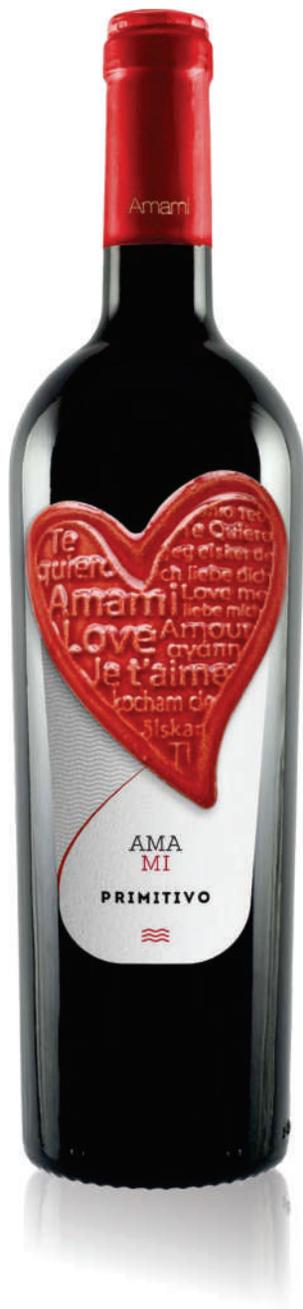
Montepulciano D'Abruzzo 100%



Vinificação tinto tradicional a temperatura controlada entre 25 e 27 °C



Características sensoriais: Cor vermelho rubi intenso com reflexos violáceos e bouquet agradável e frutado. Na boca é seco e redondo. O final é encorpado com taninos suaves e boa acidez.



AMAMI

Primitivo di Púglia

Não há vinho sem amor!

Partilhar AMOR e PAIXÃO pelo vinho é o nosso objetivo, aliando a tradição vinícola das mais famosas vinhas italianas a embalagens icónicas, numa garrafa especial para momentos únicos.



Primitivo 100%



A vinificação é realizada pelo tradicional sistema de “tampa submersa”, cuidadosamente controlado para extrair taninos delicados e características varietais da fruta. Durante a fase de maturação em tanques de aço e garrafas de vinho, estes evoluem para atingir os níveis mais elevados possíveis. A maceração dura 12-15 dias a temperaturas controladas não superiores a 28°C.



Características sensoriais: Cor púrpura intensa, tendendo ao âmbar com o envelhecimento. Este vinho apresenta uma estrutura muito sólida devido ao seu elevado teor alcoólico e ao equilíbrio entre taninos suaves e acidez, com uma nota distinta de envelhecimento em barrica.

CINQUESEGNI

ART WINERY BOUTIQUE



IL SEGNO

Rosso

A gênese das formas do vinho

A terra, entendida como matéria, é uma das fontes de inspiração de onde nascem tanto a uva como a cerâmica, o que caracteriza o design inovador da empresa. Desde as suas origens, o ser humano é constantemente atraído pela beleza estética e desfruta da busca pelos detalhes que estimulam os nossos sentidos.



Aglianico del Vulture, Nerello Mascalese, Nero d'Avola, Primitivo, Sangiovese



Prensagem suave, maceração e fermentação durante 25 dias. Fermentação maloláctica em barricas, seguida de 13 meses de maturação.



Características sensoriais: Vermelho granada intenso e persistente com notas de amoras, ameixas e framboesas; Apresenta um maravilhoso toque picante e delicado de baunilha e tabaco e apresenta uma grande complexidade de aromas. Resulta encorpado, profundo, redondo, harmonioso e persistente com um toque final de alcaçuz. Grande estrutura, bom equilíbrio entre álcool e frescura, taninos aveludados

BEM-VINDO À



O TERROIR DOS MELHORES VINHOS

Em um mercado onde a busca pela perfeição encontra a sutileza de cada taça, a Versa Wines se destaca como uma importadora singular de vinhos selecionados.

Comprometida com a qualidade e a autenticidade de cada rótulo, somos apaixonados por trazer aos nossos clientes uma seleção cuidadosamente escolhida para encantar e surpreender com o que cada parte do mundo tem e pode oferecer de melhor! Com o respaldo de anos de experiência do Grupo Versa em comércio internacional, a Versa Wines não apenas oferece uma seleção cuidadosamente curada dos melhores vinhos de todo o mundo, mas também um serviço que é sinônimo de excelência.

Cada garrafa em nosso portfólio é escolhida criteriosamente, refletindo não apenas o terroir de sua origem, mas também o talento dos produtores que dedicam suas vidas à arte de criar vinhos excepcionais.

Nossa missão vai além de simplesmente fornecer vinhos de qualidade; buscamos estabelecer relações duradouras com nossos clientes, entendendo todas suas necessidades e preferências, oferecendo orientação e treinamento especializado para cada rótulo.

Na Versa Wines você encontrará não apenas uma garrafa de vinho, mas uma experiência que enriquece cada momento. Explore conosco o vasto universo de aromas e sabores, onde cada garrafa conta uma história única, cada rolha revela um segredo e cada gole transporta você a um novo horizonte de prazer sensorial.

Na Versa Wines, acreditamos que cada vinho é uma jornada e cada cliente é um companheiro nessa busca pela perfeição.



VERSA WINES

O TERROIR DOS MELHORES VINHOS

contato@versawines.com.br

 [@versawines](https://www.instagram.com/versawines)

versawines.com.br

Av. Marquês de São Vicente, 182 - Sala 172
Edifício Fórum Tower - Jardim das Perdizes
São Paulo - CEP 01139-000

