



VINI FANTINI



20
25





VINI FANTINI

A QUALIDADE PARA NÓS
É UM ATO DE AMOR!

Estamos cercados por qualidade, influenciados por beleza e
motivados a buscar sempre a excelência.





VINI FANTINI



As raízes familiares possuem um papel importante em nossa filosofia, mas elas nunca impediram nosso espírito inovador

Na Foto: Giulia, Valentino, Alessia, Nico and Nonna Rita

Nossa jornada começou em Abruzzo, na pequena cidade de Ortona em 1994 por três sócios Filippo, Valentino e Camillo também chamados de "os três sonhadores" já que eles foram capazes de realizar um sonho que parecia impossível: criar uma empresa que fosse o carro-chefe do Sul da Itália sem possuir capitais financeiros e vinhedos próprios, mas com um modelo de negócios altamente inovador.



VINI FANTINI

ATENÇÃO METICULOSA A CADA VIDEIRA



Convencido de que os melhores resultados só podem ser alcançados se o trabalho for feito por aqueles que sempre conheceram e viveram seu vinhedo com paixão, o Fantini Group iniciou seu projeto afirmando que não é a propriedade do vinhedo que garante a qualidade do produto, mas é o máximo cuidado e atenção meticulosa a cada videira. Portanto, a verdadeira excelência é alcançada apenas se os produtores estiverem diretamente envolvidos no processo.



F

VINI FANTINI

Ano após ano, o desejo de sempre aceitar novos desafios olhando para o futuro e garantindo a mais alta qualidade das uvas nos permitiu estender nossa presença em outras regiões.

Hoje, o Fantini Group está presente em 7 regiões da Itália: Abruzzo, Puglia, Basilicata, Campânia, Sicília e Toscana

TOSCANA

ROMA ★

ABRUZZO

PUGLIA

CAMPÂNIA

BASILICATA

SICÍLIA

20
25



VINI FANTINI



CASTELO FANTINI

Abruzzo | Itália



A bottle of Baccaro wine is shown splashing in water. The bottle is dark with a gold-colored neck and a black label with gold text and a decorative border. The water splashes around the base of the bottle, creating a dynamic and refreshing visual. The background is dark, making the bottle and the water splash stand out.

BACCARO

Primitivo di Manduria DOP

L'ORO DI
BACCARO

PRIMITIVO DI
MANDURIA
DOC



VINI FANTINI



BACCARO

Primitivo di Manduria DOP

Nossas uvas são encontradas entre Sava e Manduria, no coração da área de produção de Primitivo di Mnduria. O calor do sol e a proximidade do Mar Jônico são os fatores mais importantes para a produção de Primitivo. Esta terra dá vida às vinhas típicas, "albarello" com mais de 30 anos, que dão ao vinho uma característica única



Primitivo 100%



Fermentação malolática em inox. Envelhecimento em barricas americanas e francesas de segunda passagem durante os seguintes 6/8 meses



Olho: Vermelho profundo
Nariz: Intenso, complexo, frutado com notas de pequenas frutas vermelhas.
Palato: De estrutura notável e macio, quente e bastante tânico, com grande persistência.



Excelente com primeiros pratos robustos e cordeiro, perfeito com carnes vermelhas e queijo.

BACCARO

QUATTRO UVE



L'ORO DI
BACCARO

ITALIAN
GOLDEN
BLEND



VINI FANTINI



BACCARO QUATTRO UVE

Montepulciano, Primitivo, Sangiovese and Negroamaro

As uvas Montepulciano e Sangiovese são das colinas em Abruzzi que está situado a 300 metros acima do nível do mar. Enquanto as variedades restantes, que incluem Negroamaro e Primitivo, são cultivadas no sul da Puglia. Por esse motivo, o vinho é classificado como um *Vino da Tavola*. Um vinho profundamente colorido, intenso e poderoso que é, de acordo com seu criador, Valentinon Sciotti, 'um verdadeiro sabor do sul da Itália'



Montepulciano 30%, Primitivo 30%, Sangiovese 20%, Negroamaro 20%.



Envelhecimento em barrica (40% carvalho americano e 60% carvalho francês) por 6/10 meses. Envelhecimento em garrafa por 3/6 meses.



Olho: Vermelho granada muito profundo
Nariz: Muito intenso e persistente com notas de cereja e groselha preta, ervas, canela, cravo, cacau, alcaçuz e toques de mineral.
Palato: Ótima estrutura, bom equilíbrio entre álcool e frescor, taninos aveludados, muito persistente com um final longo, pronto para beber, ou pode muito bem ser envelhecido por muito tempo.



Excelente com primeiros pratos, carne vermelha e com queijos de média e longa cura.



FINCA FELLA

O BRAÇO ESPANHOL DA FANTINI



O projeto Finca Fella vem de uma das regiões mais adequadas, mas também a menos conhecida, para a produção de vinho na Espanha: Castilla-La Mancha.

Um território único na parte alta de Almansa, no município de Albacete, onde podemos encontrar vinhas muito velhas com mais de 100 anos de videiras arbustivas.

Aqui o clima é o que todo produtor sonha ter. Clima continental, com verões curtos e quentes mas muito seco com uma rápida queda de temperatura perto dos meses de outono. A forma geográfica desta área também permite ter fortes amplitudes de temperatura entre o dia e a noite, uma condição fundamental para obter uvas com uma generosa estrutura aromática e um bom equilíbrio de acidez que dão elegância indiscutível aos vinhos.

MISMA LUNA

CUEVA DEL VIENTO

MISMA LUNA

PRODUCT OF SPAIN

ALMANSA





VINI FANTINI



MISMA LUNA

Garnacha Tintorera é a uva mais representativa de Almansa. Nossas uvas são cuidadosamente selecionadas de videiras com mais de 90 anos e crescem em uma altitude elevada acima do nível do mar. A combinação desses elementos cria um vinho que pode enriquecer a experiência de degustação além das mais ambiciosas expectativas.



Garnacha Tintorera 100%



Uma seleção de 40 crus, 95% na escala crus.
Açúcar: dosagem baixa de 10 g/l (Brut).
Teor de álcool: 12,5%

Fermentação por 25 dias. Fermentação malolática em carvalho americano e francês por 12 meses.



Olho: Vermelho granada profundo.
Nariz: Intenso e persistente, com notas de cereja e groselha preta, ervas, canela, cravo, cacau, alcaçuz e toques minerais.
Palato: Ótima estrutura, taninos aveludados, muito persistente com um final longo; pronto para beber ou bem adequado para envelhecimento.



Excelente com primeiros pratos, carne de caça.



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

 **GRUPO
VERSA**[®]