



CARTA DE VINHOS CANTINA MATTIELLO

VISITA A FÁBRICA
ASSINATURA
COMPRE ONLINE



MATTIELLO

MATTIELLO

CONHEÇA A HISTÓRIA DA NOSSA FAMÍLIA

de geração para geração

O INÍCIO No dia 24 de julho de 1888, na Comune di Soave, província de Verona, Itália, nasce Atilio Mattiello, filho de Giovanni Mattiello e Margherita Sitta, vitivicultores natos cuja vinha passava de gerações a gerações.

MUDANÇA Mal sabia Atilio que o destino de sua família estava em colonizar terras capixabas. Em 6 de fevereiro de 1895, com apenas 7 anos de idade, chegava a Vitória - ES. Logo em seguida tomaram destino para a região serrana de Santa Teresa - ES com seus pais, o irmão Luciano, a irmã Caterina e muitas outras famílias imigrantes, que atravessaram o atlântico no navio Rosário. Nova terra, novo clima, nova língua, novas plantas, novas culturas. A adaptação da família em terras capixabas foi muito difícil e cheia de aventuras.

JABUTICABA Ao chegarem no município encontraram a jabuticaba, uma fruta nativa da mata Atlântica existente na região, onde produziram vinhos para o consumo da família. Passou a tradição por gerações, chegando ao seu neto Atilio Mattiello, que fez surgir toda a tradição de seus antepassados, cultivando uvas para a vinificação.

CANTINA MATTIELLO Em março de 1996, Viviane Mattiello, filha de Atilio Mattiello (neto), inaugurou a Cantina Mattiello, que além de seus produtos próprios, vinhos, licores, café torrado, sucos e geléias, trabalham com agro turismo, recebendo visitas às parreiras de uvas e proporcionando aos clientes a oportunidade de conhecer o processo de produção dos vinhos e degustação dos produtos ao final do tour.

LINHA FERMENTADOS & VINHOS



JABUTICABA

FERMENTADO
DE JABUTICABA
TINTO SUAVE

acidez marcante

VISUAL

Atijolado, média intensidade de cor, límpido.

OLFATIVO

Aroma intenso e marcante, muita tipicidade de jabuticaba, lembrando um leve toque de licor e frutas cítricas cristalizadas.

GUSTATIVO

Acidez marcante dando frescor e equilíbrio a doçura, leve, e retrogosto lembrando cítricos cristalizados.

HARMONIZAÇÃO

Perfeito para acompanhar comidas gordurosas como carne de porco, frios, queijos azuis ou sobremesas à base de frutas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

8 a 10°C.



NATIVO

FERMENTADO
DE JABUTICABA
BRANCO SUAVE

boa acidez e refrescante



NATIVO

FERMENTADO
DE JABUTICABA
BRANCO SECO

acidez moderada

VISUAL

Amarelo dourado, límpido.

OLFATIVO

Aroma nítido e intenso, boa tipicidade da jabuticaba, frutas cítricas e carambola.

GUSTATIVO

Boa acidez e refrescante, sabor adocicado e fácil de beber.

HARMONIZAÇÃO

Perfeito para entradas, quiches, saladas, frango com sálvia e pizza marguerita.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

6 a 8°C.

VISUAL

Amarelo dourado, com reflexos âmbar, alta intensidade de cor, límpido.

OLFATIVO

Aroma nítido e intenso, notas com boa tipicidade da jabuticaba, além de toques de frutas cítricas.

GUSTATIVO

Acidez moderada, bom volume em boca, cítrico e fácil de beber.

HARMONIZAÇÃO

Perfeito para pratos de entrada, saladas, carnes brancas e massas à base de manteiga.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

10 a 12°C.



AMABILE

FERMENTADO DE
JABUTICABA E UVA
FRISANTE DOCE

paladar doce e frutado

VISUAL

Amarelo dourado, límpido e borbulhas abundantes e persistentes.

OLFATIVO

Aroma frutado, amendoado, frutas cítricas e carambola e florais como jasmim e rosas.

GUSTATIVO

Leve e fácil de beber, refrescante, paladar doce e frutado.

HARMONIZAÇÃO

Frisante jovial e descontraído, especialmente indicado para festas e recepções especiais, onde pode acompanhar uma conversa com os canapés, e devido ao seu sabor adocicado combina muito bem com sobremesas como bolo, mousse de maracujá e salada de frutas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

6 a 8°C.



VISUAL:

Amarelo palha, média intensidade, brilhante.

OLFATIVO

Boa intensidade e nitidez aromática, notas de frutas tropicais lembrando maracujá, abacaxi, com um leve toque floral muito delicado.

GUSTATIVO

Leve, fresco, saboroso, fácil de beber e retrogosto frutado.

HARMONIZAÇÃO

Perfeito para pratos de entrada, saladas, canapés, além de sushi e pratos à base de peixe, ou mesmo, para ser apreciado sozinho sem compromisso.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

8 a 10°C.

VISUAL:

Amarelo palha, média intensidade, brilhante.

OLFATIVO

Boa intensidade e nitidez aromática, notas de frutas tropicais lembrando maracujá, abacaxi, com um leve toque floral muito delicado.

GUSTATIVO

Leve, fresco, saboroso, fácil de beber e retrogosto frutado.

HARMONIZAÇÃO

Perfeito para pratos de entrada, saladas, canapés, além de sushi e pratos à base de peixe, ou mesmo, para ser apreciado sozinho sem compromisso.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

8 a 10°C.



NIÁGARA

VINHO DE MESA
BRANCO SUAVE

leve e fresco



NIÁGARA

VINHO DE MESA
BRANCO SECO

leve e fresco



ORIGEM SUAVE & MEIO SECO

VINHO DE MESA TINTO
SUAVE E MEIO SECO

leve e saboroso



ORIGEM SECO

VINHO DE MESA
TINTO SECO

leve e fresco

VISUAL

Rubi, baixa e média intensidade de cor, límpido.

OLFATIVO

Aroma intenso e marcante, notas de frutas vermelhas em compota com leve toque floral e especiado.

GUSTATIVO

Leve, saboroso, doçura equilibrada e fácil de beber.

HARMONIZAÇÃO

Perfeito para acompanhar frutas frescas, tâbuas de frios, massas e pizzas ou mesmo para beber sem compromisso em um fim de tarde.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

8 a 10°C.

VISUAL

Rubi com reflexos violáceos, média intensidade de cor, límpido.

OLFATIVO

Aroma intenso e nítido, boa tipicidade, notas de frutas vermelhas lembrando framboesa e amora.

GUSTATIVO

Leve, saboroso, fresco, fácil de beber com retrogosto frutado.

HARMONIZAÇÃO

Perfeito para acompanhar tâbuas de frios, pizzas e carnes, ou mesmo para beber sem compromisso em um fim de tarde.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

12 a 14°C.

VISUAL

Violáceo, alta intensidade de cor, límpido.

OLFATIVO

Surpreende pela intensidade e nitidez, notas lembrando frutas negras como amora, cassis e framboesa, possui boa tipicidade da uva.

GUSTATIVO

Boa acidez e corpo, mostra-se saboroso e fácil de beber com retrogosto frutado.

VISUAL

Rubi com reflexos vioálceos, média intensidade de cor, límpido.

OLFATIVO

Aroma delicado com boa nitidez, notas lembrando frutas vermelhas como cereja e morango, com leves notas florais.

GUSTATIVO

Boa acidez e delicadeza, mostra-se frutado, saboroso e fácil de beber com retrogosto especiado.

HARMONIZAÇÃO

Perfeito para acompanhar pratos mais rústicos e gordurosos, como massa com molho vermelho, carnes e feijoadas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

12 a 14°C.

HARMONIZAÇÃO

A delicadeza e leveza do vinho pede pratos no mesmo perfil como tâbuas de frios, pratos de entrada, canapés e frutas frescas da estação. Além de ser perfeito para ser apreciado com boas risadas e conversas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

12 a 14°C.



GRANO D'ORO

VINHO DE MESA
TINTO SECO

boa acidez e corpo



SELEÇÃO

VINHO DE MESA
TINTO SECO

frutado e saboroso



ROSÁRIO

VINHO DE MESA
ROSÉ SECO

leve e fresco



ROSÁRIO

VINHO DE MESA
ROSÉ DEMI-SEC

leve e fresco

VISUAL

Rosé cereja com reflexo salmão, média intensidade de cor, límpido.

OLFATIVO

Boa intensidade e nitidez aromática, notas de frutas vermelhas lembrando morango, framboesa e amora, com leve toque floral ao fundo.

GUSTATIVO

Leve, fresco, saboroso, fácil de beber e retrogosto frutado.

HARMONIZAÇÃO

Perfeito para acompanhar saladas, queijos frescos, tâbuas de frios, além de sushi e pratos à base de peixe como moqueca capixaba.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

8 a 10°C.

VISUAL

Rosé cereja com reflexo salmão, média intensidade de cor, límpido.

OLFATIVO

Boa intensidade e nitidez aromática, notas de frutas vermelhas e em compota lembrando morango, cereja e amora, com leve toque de flores brancas ao fundo.

GUSTATIVO

Leve, fresco, bom equilíbrio de açúcar, saboroso, fácil de beber e retrogosto frutado.

HARMONIZAÇÃO

Perfeito para acompanhar frutas, saladas, queijos frescos, tábua de frio, além de sushi e pratos à base de peixe como moqueca capixaba.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

8 a 10°C.

LINHA VINHOS & ESPUMANTES FINOS





FELICITÀ NATURE

ESPUMANTE
BRANCO NATURE

intenso e refrescante

VISUAL

Amarelo límpido e borbulhas abundantes e persistentes.

OLFATIVO

Possui aromas intensos de frutas como pêssego, pera, carambola e maçã, e florais como jasmim e rosas.

GUSTATIVO

Paladar intenso, espuma cremosa, com acidez refrescante e sabor persistente de fruta madura e boa estrutura.

HARMONIZAÇÃO

Muito versátil, pode ser servido antes das refeições ou acompanhando entradas e saladas, este Nature tem estrutura para suportar também pratos mais pesados, porém encontra sua combinação perfeita com os frutos do mar e os peixes mais gordurosos.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

6 a 8°C.





FELICITÀ DEMI-SEC

ESPUMANTE
BRANCO DEMI-SEC

cremoso e floral

VISUAL

Amarelo palha, perlage fina e intensa, brilhante.

OLFATIVO

Aroma delicado com boa nitidez, notas de florais de jasmine e frutas em compota e de polpa branca que agregam complexidade.

GUSTATIVO

Boa acidez e fineza, cremoso, doce e equilibrada, floral e fácil de beber.

HARMONIZAÇÃO

Perfeito para risotos, pratos com molhos cremosos, saladas, carnes brancas e sobremesas de frutas.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

2 a 4°C.





FELICITÀ BRUT

ESPUMANTE
BRANCO BRUT

boa acidez e fineza

VISUAL

Amarelo palha, perlage fina e intensa, brilhante.

OLFATIVO

Aroma delicado com boa nitidez, notas de florais de jasmine e frutas de polpa branca que agregam complexidade.

GUSTATIVO

Boa acidez e fineza, cremoso, bom volume, cítrico e fácil de beber.

HARMONIZAÇÃO

Perfeito para pratos de entrada, saladas, carnes brancas e massas à base de manteiga, tábuas de frios e peixes.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

2 a 4°C.





PIACERE NATURE - GRAN BLEND

ESPUMANTE
BRANCO
NATURE

paladar intenso

VISUAL

Amarelo palha brilhante, desprendimento de borbulhas finas e persistentes que formam um colar na superfície do vinho.

OLFATIVO

Elegante e delicado com notas de flores brancas, damasco, maçã, fermentos e confeitaria, combinadas com aromas de pão tostado, amanteigado, toques de mel e frutas cristalizadas.

GUSTATIVO

Paladar intenso, espuma cremosa, com acidez refrescante e sabor persistente de fruta madura e fácil de beber.

HARMONIZAÇÃO

Muito versátil, pode ser servido antes das refeições ou acompanhando entradas e saladas, este Nature tem estrutura para suportar também pratos mais pesados, porém encontra sua combinação perfeita com os frutos do mar e os peixes mais gordurosos.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

6 a 8°C.





PIACERE BRUT - GRAN BLEND

ESPUMANTE
BRANCO
BRUT

agradável e frutado

VISUAL

Brilhante e amarelo claro, com reflexos verdes e desprendimento de borbulhas finas e persistentes.

OLFATIVO

Boa nitidez e intensidade, aromas frescos que lembram pêssego, melão e laranja lima, completados com leves aromas florais.

GUSTATIVO

Leve e fácil de beber, acidez refrescante e sabor agradável e frutado.

HARMONIZAÇÃO

Este vinho espumante leve e descontraído é ideal para ser servido antes das refeições ou acompanhando canapés e pratos de sabor leve e delicado, como aqueles a base de peixes e frutos do mar.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

6 a 8°C.





PIACERE BLEND IV

VINHO FINO
BRANCO SECO

boa acidez e fineza

VISUAL

Amarelo palha, baixa intensidade de cor, límpido.

OLFATIVO

Aroma delicado com boa nitidez, notas lembrando frutas de polpa branca e cítricas, leve toque floral.

GUSTATIVO

Boa acidez e fineza, sabor cítrico, leve, fácil de beber e retrogosto floral.

HARMONIZAÇÃO

Perfeito para pratos de entrada, saladas, carnes brancas e massas à base de manteiga.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

10 a 12°C.





PIACERE BLEND VI - RESERVA

VINHO FINO
TINTO SECO

acidez refrescante

VISUAL

Atraente, boa intensidade e profundidade de cor.

OLFATIVO

Maduro e complexo, ressaltando as frutas vermelhas e pretas, maduras e maceradas, de especiarias, de couro. Com o amadurecimento na garrafa adquire notas de champignon, húmus e de caça.

GUSTATIVO

O paladar equilibrado, generoso, acidez refrescante, estrutura adequada, o envelhecimento em barris de carvalho reforça o tanino e perfuma o paladar com baunilha e fumaça, bom para apreciar os pratos simples e saborosos do nosso dia a dia.

HARMONIZAÇÃO

Piacere Reserva orientado a pratos que unem simplicidade e leveza como carnes grelhadas, entradas com pães, patês, presuntos, queijos e legumes recheados.

No prato principal as aves e carnes suculentas refogadas, assadas ou recheadas se equilibram com seu tanino e sua untuosidade.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

14 a 16°C.





PIACERE BLEND III - GRAN RESERVA

VINHO FINO
TINTO SECO

clássico e instigante

VISUAL

Denso, cor intensa
e tonalidade rubi.

OLFATIVO

É uma sinfonia de aromas que vão se apresentando durante a evolução do vinho no copo, inicia com notas de frutas em calda passando para notas balsâmicas e posteriormente aparecem nuances de especiarias e chocolate.

GUSTATIVO

Clássico e instigante, encanta pela sua nitidez e sutileza, sabor marcante e final de boca longo lembrando especiarias, caramelo e frutas secas.

HARMONIZAÇÃO

Piacere Gran Reserva é um vinho requintado e reservado aos apreciadores mais exigentes, capazes de reconhecer e valorizar os pequenos detalhes que fazem um grande vinho.

Aconselha-se decantar uma hora antes de servir. Na harmonização é um vinho que combina com pratos de textura e sabores intensos, ideal para o “gran finale” de um grande jantar ou comemoração especial.

TEMPERATURA DE SERVIÇO

14 a 16°C.

