



**iGreco**

*INTERPRETAMOS A POESIA DO VINHO*



## LÁ ONDE CORRE O RIO DA VITÓRIA

Abrangendo os territórios da Magna Grécia da antiga Kroton e Sybaris, onde ainda corre o Nicà, o rio da Vitória, naquela terra que foi Enotrian, Brutian e Byzantine, iGreco herdou milênios de tradições e experiências na cultura e cultivo da oliveira e videira.

## O SOL. A TERRA. A FAMÍLIA. O TIME.

A experiência aliada ao conhecimento técnico rege o cultivo da vinha no método e nos factos; na vinha, no meio das fileiras, inicia-se um longo e paciente processo. Carinho e atenção acompanham as vinhas até à vindima; um período de tempo que respeita as características e as necessidades das várias e diferentes castas. O calor, o frio, a umidade do ar e do solo, o vento e o sol são algumas das coordenadas pelas quais são decididas as épocas de colheita.

Esse período geralmente começa a partir de agosto e dura semanas após o plano de colheita; as uvas, já avaliadas nas fileiras, passam pelas mesas de triagem, pacientes esteiras transportadoras que permitem aos operadores descartar os cachos de uvas não aptos para a produção. Na empresa, as caixas de 15 kg são processadas após uma nova avaliação criteriosa: uma jornada de um ano, cheia de atenção e emoções, com um olhar atento também para o clima e seus excessos. Finalmente, temos o nosso vinho!

O vinho é para nós um poema que interpretamos com paixão e caráter.



**iGreco**

*il senso della Calabria*

Sete irmãos. Sete rótulos.  
E um Método Clássico.





## IL BIANCO



Tipo vinho branco  
 Castas 100% Greco Branco  
 Volume 12 – 13% vol.  
 Área de produção Crucolis (Kr)  
 Cor Amarelo palha  
 Aroma Notas cítricas  
 Sabor Fresco, Redondo e sávido  
 Acidez Total 5,5 - 6,5 grams/liter  
 pH3,25 - 3,35  
 Extrato Seco 20 - 21 grams/liter  
 Açúcar Residual 2 - 5 grams/liter

Garrafa: Vidro transparente tipo "Bodolesa"

Vedação: Cápsula termorretrátil  
 Fortmato 750ml

Combinações Recomendadas:  
 Tem o melhor de si com aperitivo



## IL ROSATO



Tipo vinho rose  
 Castas 100% Gaglioppo  
 Volume 12,5 – 13,5% vol.  
 Área de produção Cirò  
 Cor Rosa levemente emparedado  
 Aroma de rosa, morango e romã  
 Sabor Fresco, Macio, com forte  
 sapidez, taninos agradáveis  
 Acidez Total 5,5 - 6,5 grams/liter  
 pH3,3 - 3,4  
 Extrato Seco 22 - 25 grams/liter  
 Açúcar Residual 2 - 5 grams/liter

Garrafa: Vidro transparente tipo "Bodolesa"

Vedação: Cápsula termorretrátil  
 Fortmato 750ml

Combinações Recomendadas:  
 Tem o melhor de si, com entradas à  
 base de peixes e crustáceos



## IL ROSSO



Tipo vinho tinto  
 Castas 70% Gaglioppo –  
 30% Calabrese  
 Volume 12 – 13% vol.  
 Área de produção Cirò (Kr)  
 Cor Vermelho vivo e intenso com  
 reflexos rubi  
 Aroma Frutas vermelhas, Baunilha,  
 Cacau e Alçaçuz  
 Sabor Equilibrado com taninos macios  
 Acidez Total 5 - 6 grams/liter  
 pH3,5 - 3,6  
 Extrato Seco 33 - 37 grams/liter  
 Açúcar Residual 3 - 6 grams/liter

Garrafa: Vidro escuro tipo "Bodolesa"

Vedação: Cápsula termorretrátil  
 Fortmato 750ml

Combinações Recomendadas:  
 Tem o melhor de si com assados e/ou  
 carnes grelhadas





### BIANCO FILU

Tipo vinho Branco  
 Castas 100% Greco Branco  
 Volume 12,5 – 14,5% vol.  
 Área de produção Cariatì (Cs)  
 Cor Amarelo palha  
 Aroma Notas cítricas com sensações  
 marcadas de toranja  
 Sabor Fresco e envolvente ao mesmo  
 tempo, sávido, persistente, equilibrado  
 com sensações de toranja  
 Acidez Total 5,5 - 6,5 grams/liter  
 pH 3,25 - 3,35  
 Extrato Seco 20 - 21 grams/liter  
 Açúcar Residual 5 - 6 grams/liter

Garrafa: Vidro transparente tipo  
 "Cônico Bordolês"  
 Vedação: Cápsula termorretrátil  
 Formato 750ml

Combinações Recomendadas:  
 Tem o melhor de si com entradas de  
 peixes e crustáceos



### ROSATO SAVU



Tipo vinho rose  
 Castas 100% Gaglioppo  
 Volume 12,5 – 13,5% vol.  
 Área de produção Cirò (KR)  
 Cor Rosa Suave  
 Aroma de Rosa, morango e romã  
 Sabor Fresco, Macio, com forte  
 sapidez, elegante e agradável  
 suavidade rendida por uma boa acidez  
 Acidez Total 5,5 - 6,5 grams/liter  
 pH 3,25 - 3,35  
 Extrato Seco 22 - 25 grams/liter  
 Açúcar Residual 5 - 6 grams/liter

Garrafa: Vidro transparente tipo  
 "Cônico Bordolês"  
 Vedação: Cápsula termorretrátil  
 Formato 750ml

Combinações Recomendadas:  
 Tem o melhor de si, com entradas à  
 base de peixes e crustáceos



### ROSSO CATA



Tipo vinho tinto  
 Castas 70% Gaglioppo –  
 30% Calabrese  
 Volume 12 – 13% vol.  
 Área de produção Cirò (Kr)  
 Cor Vermelho vivo e intenso com  
 reflexos rubi  
 Aroma Frutas vermelhas, Baunilha,  
 Cacao e Alcaçuz  
 Sabor Equilibrado com taninos macios  
 Acidez Total 5 - 6 grams/liter  
 pH 3,5 - 3,6  
 Extrato Seco 33 - 37 grams/liter  
 Açúcar Residual 3 - 6 grams/liter

Pendente Lamina (solicitado)

Garrafa: Vidro escuro tipo "Bodolesa"  
 Vedação: Cápsula termorretrátil  
 Formato 750ml

Combinações Recomendadas:  
 Tem o melhor de si com assados e/ou  
 carnes grelhadas





### ROSSO MASINO

Tipo vinho Tinto

Castas 100% Nero di Calabria o Calabrese

Volume 13 – 14,5% vol.

Área de produção Cariati (CS)

Cor Vermelho Rubi Intenso

Aroma de rosa, morango e romã aromáticas e frutas aromas de amoras e ginjas

Sabor Rico e profundo, caracterizado pela suavidade e taninos delicados com bom gosto

Acidez Total 5 - 6 grams/liter

pH 3,50 - 3,60

Extrato Seco 33 - 35 grams/liter

Açúcar Residual 5 - 6 grams/liter

Garrafa: Vidro escuro tipo "Bodolesa - Decò"

Vedação: Cápsula termorretrátil

Formato 750ml

Combinações Recomendadas:

Tem o melhor de si com carne ao molho agriçoce



### ROSSO TUMA SU

Tipo vinho Tinto

Castas 50% Gaglioppo - 50% Nero di Calabria o Calabrese

Volume 13,5 – 14,5% vol.

Área de produção Cirò (KR)

Cor Vermelho intenso com reflexos roxos

Aroma perfumes com espectro aromático muito amplo, notas de amora madura e baunilha

Sabor Redondo, macio e encorpado.

Persistente e picante com taninos fortes mas agregados

Acidez Total 5 - 6 grams/liter

pH 3,5 - 3,6

Extrato Seco 30 - 35 grams/liter

Açúcar Residual 5 - 6 grams/liter

Garrafa: Vidro escuro tipo "Bodolesa - Decò"

Vedação: Cápsula termorretrátil

Formato 750ml

Combinações Recomendadas:

Tem o melhor de si, com caças e queijos temperados



### ESPUMANTE ROSE

Tipo vinho tinto

Castas 70% Gaglioppo – 30% Calabrese

Volume 12 – 13% vol.

Área de produção Cirò (Kr)

Cor Vermelho vivo e intenso com reflexos rubi

Aroma Frutas vermelhas, Baunilha, Cacau e Alcaçuz

Sabor Equilibrado com taninos macios

Acidez Total 5 - 6 grams/liter

pH3,5 - 3,6

Extrato Seco 33 - 37 grams/liter

Açúcar Residual 3 - 6 grams/liter

Pendente Lamina (solicitado)

Garrafa: Vidro escuro tipo "Bodolesa"

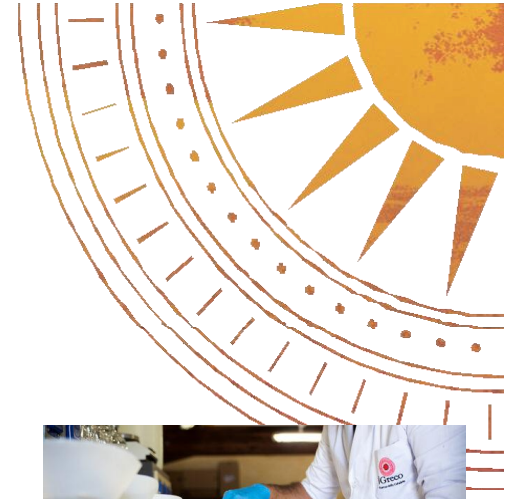
Vedação: Cápsula termorretrátil

Formato 750ml

Combinações Recomendadas:

Tem o melhor de si com assados e/ou carnes grelhadas





## AZEITE EXTRA EXTRA

A inovação contínua exaltou o melhor da tradição. Em muito pouco tempo o fruto, da árvore e da terra, chega ao moinho. Aqui, as duas linhas de extração a frio que operam a temperaturas não superiores a 27°C ajudam a manter intactas as características organolépticas, gustativas e saudáveis do produto.

Entre eles, lembramos a presença de ômega 3 e ômega 6 que tornam o azeite de oliva extra virgem semelhante ao leite materno e polifenóis e tocoferóis, substâncias com alto poder antioxidante que, juntas, auxiliam na prevenção de doenças vasculares e tumores.



Tipo EVO 100% Italiano  
Origem Fazenda Agricola Greco Ernesto (Grupo iGreco)  
Modo De Cultivo: Tradicional  
Período De Coleta: Da maturação até 28 de fevereiro de cada ano  
Extração Frio  
Acidez: <0,6 (reg. Cee 2568/91 azeite virgem extra max 0,8)  
Decantação: Natural em silos de aço com tecnologia de sopro de nitrogênio.  
Não filtrado  
Cor Ouro amarelo com reflexos verdes  
Aroma Frutado de azeitona madura  
Sabor Frutado com leve sensação de amargor picante

Garrafa: Vidro escuro tipo "Dórico"  
Vedação Tampa Anti-Top - Cápsulas De Termocontrátil Seladas  
Formato 250ml

Combinações Recomendadas:  
Ideal cru em qualquer prato, especialmente em saladas

## CONTACTS

### COMMERCIAL OFFICE:

#### ***F&Liz Company***

Av. Osvaldo Reis, 3281 - Itajaí/SC

Tel. +55 47 99603-0872

[fizcompany00@gmail.com](mailto:fizcompany00@gmail.com)

