

B
BITAR
DISTRIBUIDORA

VINHOS
IMPORTADOS POR
M&R
IMPORTADORA

CATÁLOGO 2026

GRANDES VINHOS.
NOVAS HISTÓRIAS.

VINHOS | CULTURA | ENCONTROS | HISTÓRIAS



www.bitardistribuidora.com.br

Vinhos do mundo a seu alcance.



CATÁLOGO 2026

Itália

Bitar Distribuidora



ZARDETTO



VÊNETO

Zero Alcool
0%

ZARDETTO ZERO

Prosecco

NOTAS DE PROVA - Cor amarelo palha com reflexos esverdeados. borbulhas fino e constante, formando espuma delicada.

GASTRONOMIA - Entradas leves e finger foods, Saladas, Frutos do mar
Sobremesas de frutas.



TEMPERATURA

6° e 8°C



GRADUAÇÃO
ALCOÓLICA

0%



REGIÃO

VÊNETO



TENUTA DI SESTA



ITALIA



Tinto

BRUNELLO DI MONTALCINO

NOTAS DE PROVA - intenso e amplo, elegante, rico em aromas de frutas vermelhas suaves, enriquecidos, porém com delicadas notas de especiarias.
Secco, macio com taninos aveludados, equilibrado, muito intenso, persistente e elegante.

GASTRONOMIA - combina com assados, caça, carnes vermelhas, primeiros pratos ricos, molhos e queijos temperados.



TEMPERATURA

16°C e 18°C



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA

14,5%



REGIÃO

MONTALCINO

R\$ 494,90

RINOMATA CANTINA
TOMBACCO



ITÁLIA



Tinto

PRIMITIVO DI MANDURIA TOMBACCO

NOTAS DE PROVA - Encorpado e aveludado, Taninos macios
Alcool bem presente, porém equilibrado.
Final longo e persistente.

GASTRONOMIA - Carnes vermelhas grelhadas, Costela, cordeiro,
carnes de panela, Massas com molhos intensos e queijos curados.



TEMPERATURA

16°C e 18°C



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA

14,5%



REGIÃO

PUGLIA

R\$ 186,90



Masseria Granarola



ITÁLIA



Seco

PRIMITIVO PUGLIA

NOTAS DE PROVA - Aroma: frutas negras maduras (ameixa, amora), geleia de frutas, especiarias doces e leve toque de chocolate.
Paladar: corpo médio a alto, taninos mados, álcool bem presente, sabor frutado e final longo.
Cor: vermelho-rubi profundo, quase violáceo.

GASTRONOMIA - Carnes vermelhas grelhadas, Churrasco, Massas com molhos intensos, Pizza, Queijos curados e Excelente também para beber sozinho.



TEMPERATURA

16°C e 18°C



**GRADUAÇÃO
ALCOÓLICA**

13%



REGIÃO

PUGLIA

R\$ 87,90

SENSI



ITÁLIA

*Tinto***CHIANTI CLASSICO
BORGO CIPRESSI**

NOTAS DE PROVA - Aroma: frutas vermelhas maduras (cereja, ameixa), toques florais, especiarias suaves e leve nota terrosa. Paladar: corpo médio, taninos firmes e equilibrados, boa acidez e final persistente. Cor: vermelho-rubi intenso.

GASTRONOMIA - combina com Massas com molhos vermelhos, Carnes vermelhas grelhadas ou assadas, cordeiro e queijos curados.

TEMPERATURA
16°c e 18°c

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA
13%

REGIÃO
TOSCANA

R\$ 198,90*Tinto***PRIMITIVO PUGLIA
BORGO CIPRESSI**

NOTAS DE PROVA - Color: rojo rubi, aroma de cereza y ciruela mezclado con notas tostadas de vainilla. Con cuerpo, redondo y bien estructurado.

GASTRONOMIA - Carnes assadas, embutidos y quesos curados.

TEMPERATURA
17°c

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA
14%

REGIÃO
TARANTO

R\$ 104,90*Tinto***MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
BORGO CIPRESSI**

NOTAS DE PROVA - De coloração rubi intenso e violáceo de grande concentração, é rico, limpo, e de ótima intensidade. No nariz destacam-se notas frutadas e florais, com destaque para ameixa e violeta.

GASTRONOMIA - Carnes vermelhas preferencialmente assadas ou massas ao molho de carne, com ragu por exemplo.

TEMPERATURA
17°c

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA
13,3%

REGIÃO
ABRUZZO

R\$ 104,90*Tinto***NERO D'AVOLA
BORGO CIPRESSI**

NOTAS DE PROVA - Cor: vermelho rubi intenso, brilhante e vibrante com tons violáceos quando jovem e granada após o envelhecimento. O aroma é complexo, com notas de violetas e especiarias, alcaçuz e cravinho, ameixa, cereja, amora, groselha, framboesa, couro e tabaco. Na boca é macio e fresco, com final picante, frutas vermelhas e torradas.

GASTRONOMIA - Caca, queijos curados, flans de legumes e queijo, bolinhos de carne com molho.

TEMPERATURA
17°c

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA
14%

REGIÃO
SICÍLIA

R\$ 104,90*Tinto***CHIANTI
BORGO CIPRESSI**

NOTAS DE PROVA - De cor vermelho rubi, tem um bom corpo e um aroma intenso e persistente com notas de cereja e especiarias. Na boca é macio, fresco e agradavelmente equilibrado.

GASTRONOMIA - Carnes vermelhas, enchidos e queijos, tataro de carne e carpaccio.

TEMPERATURA
16° e 18°c

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA
13%

REGIÃO
SICÍLIA

R\$ 104,90*Tinto***SHIRAZ
BORGO CIPRESSI**

NOTAS DE PROVA - Frutado e aromático, sobressaindo frutos vermelhos, frutos pretos (como ameixa e mirtilo) e notas florais/especiadas.

GASTRONOMIA - Acompanha bem massas com molho estruturado, pizzas bem condimentadas, carnes assadas ou grelhadas e queijos curados.

TEMPERATURA
16° e 18°c

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA
13%

REGIÃO
SICÍLIA

*Branco***SANGIOVESE
BORGO CIPRESSI**

NOTAS DE PROVA - É um jovem sangiovese em pureza, com um sabor rico e completo e um bom corpo. É suave e aveludado com uma extremidade de baunilha e tabaco. Uma verdadeira expressão da riqueza dos frutos da Toscana.

GASTRONOMIA - Acompanha bem pratos à base de peixe, carnes brancas e queijos frescos.

TEMPERATURA
4° e 6°c

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA
12,5%

REGIÃO
TOSCANA

R\$ 104,90*Branco***PINOT GRIGIO
BORGO CIPRESSI**

NOTAS DE PROVA - Seco, às vezes com um toque mineral característico deste vinho.

GASTRONOMIA - indicado para pratos de peixe e crustáceos, massas, pizzas e fondos leves. É muito bom como um aperitivo.

TEMPERATURA
8° e 10°c

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA
12,5%

REGIÃO
VENETO

R\$ 104,90



Tinto

NERO D'AVOLA

NOTAS DE PROVA - Para o nariz decisivo e intenso. Eles são notas encantadoras, percebidas de frutas de cereja vermelha e preta marcadas pela agradável friabilidade das especiarias.

GASTRONOMIA - Ideal para aperitivos, corte de salame e queijos. Também se casa bem com a carne.

TEMPERATURA
18°C

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA
14%

REGIÃO
SICÍLIA

R\$ 87,90



Tinto

SYRAH

NOTAS DE PROVA - Notas agradáveis de frutas, morangos e amoras, eles combinam com perfumes picantes de pimenta preta e alecrim.

GASTRONOMIA - Salami Cutting Boards, queijos semi-desbotados, primeiro e segundo cursos baseados em carne.

TEMPERATURA
16°C e 18°C

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA
14%

REGIÃO
SICÍLIA

R\$ 87,90



Tinto

VINTESE CARBERNET SAUVIGNON

NOTAS DE PROVA - Macio e aveludado, as notas frutadas são agradavelmente embaladas no palato. O tanino é certo e educado e fornece um ótimo charme. Persistência é longa e agradável.

GASTRONOMIA - Ele acompanha suntuosamente carnes vermelhas, aves, coelho, taboas de corte de cortes frios e queijos semi-temperados.

TEMPERATURA
16°C e 18°C

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA
14%

REGIÃO
SICÍLIA

R\$ 121,90



Branco

VINTESE SAUVIGNON BLANC

NOTAS DE PROVA - Um vinho jovem com uma complexidade interessante. Segue dicas de frutas, como pesca em branco e pêra, com notas de zagara e ervas aromáticas.

GASTRONOMIA - Ideal para primeiro e segundo cursos baseados em peixes, bem como vegetais, sopas e vegetais queimados.

TEMPERATURA
8°C e 10°C

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA
12,5%

REGIÃO
SICÍLIA

R\$ 121,90



Tinto

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

NOTAS DE PROVA - Este Cantine di Ora Amaronella Valpolicella tem uma cor vermelho-rubi intenso, trazendo no nariz a complexidade de aromas de figo, nozes, bolo de especiarias, chocolate e casca de laranja. Na boca é um vinho generoso, quente, sedoso, com taninos agradáveis, corpulento mas ao mesmo tempo bastante elegante. De longa permanência, deixa um retrogosto de frutas maduras e chocolate.

GASTRONOMIA - este vinho vai muito bem com um risoto de funghi porcini, uma carne grelhada ou um prato de macarrão com um molho bem consistente de carne.

TEMPERATURA
20°C

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA
15%

REGIÃO
VENETO

R\$ 318,90



Tinto

VALPOLICELLA RIPASSO

NOTAS DE PROVA - Na boca, o ataque é vigoroso, fresco, sedoso, frutado e com excelente corpo. A longa permanência traz um retrogosto de cerejas e avelãs. Um vinho elegante e gastronômico, realmente apaixonante.

GASTRONOMIA - Harmonize com queijos curados (Grana Padano ou Parmegiano Reggiano), risoto de funghi ou a parmegiana, ou carne assada com bacon.

TEMPERATURA
16°C e 18°C

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA
20%

REGIÃO
VENETO

R\$ 197,90



Tinto

PRIMITIVO DI MANDURIA

NOTAS DE PROVA - A cor é granada escura com aroma no fundo é bastante tradicional cavallito e notas de chocolate enfaticamente deacida, se libor de cereja. Sabor denso, encorpado, arredondado, taninos sedosos, acidez ligeiramente saliente.

GASTRONOMIA - Excelente para acompanhar caças e carnes grelhadas, também pode e deve ser degustado como um vinho de meditação.

TEMPERATURA
16°C e 18°C

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA
14%

REGIÃO
PUGLIA

R\$ 174,90



Tinto

NEGROAMARO DA UVE LEGGERMENTE APPASSITE

NOTAS DE PROVA - O vinho apresenta cor vermelha intensa com reflexos violáceos e apresenta aromas de frutas vermelhas, maduras e flores com notas de especiarias.

GASTRONOMIA - Acompanha bem cordeiro grelhado, almondegas com molho ou sopa de grão de bico.

TEMPERATURA
16°C e 18°C

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA
14%

REGIÃO
PUGLIA

R\$ 132,90



Tinto

MASSO ANTICO PRIMITIVO

NOTAS DE PROVA - De cor vermelho-rubi, com reflexos granados, o nariz é intenso, complexo e sedutor, com notas de ameixas pretas, cerejas em compota, alcapuz, canela e chocolate.

GASTRONOMIA - Um tinto alentejano, fresco e versátil, que se mostra boa companhia para grande variedade de pratos. Refeições leves, petiscos, taboas de queijos e enchidos ou mesmo carnes de churrasco, serão certamente uma boa escolha.

TEMPERATURA
17°C

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA
14%

REGIÃO
PUGLIA

R\$ 132,90



Prosecco

BACIO DELLA LUNA

NOTAS DE PROVA - Cor amarela vibrante com toques de verde e bolhas finas persistentes. Seu nariz é delicado e frutado com toques de flores brancas. O paladar tem sabores vivos de maçã madura e pêssego e um final refrescante.

GASTRONOMIA - Pescado frito, pescado cruído, aperitivos vegetarianos.

TEMPERATURA
6°C e 8°C

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA
11%

REGIÃO
VENETO

R\$ 153,90



Branco

PINOT GRIGIO VALDADIGE

NOTAS DE PROVA - No paladar é seco, com grande personalidade e elegância, com perfeito equilíbrio entre o corpo e a acidez.

GASTRONOMIA - Ideal para se beber como aperitivo, ou para acompanhar pratos leves tais como antepastos de fiambrês e queijos, risotos, peixes de carne branca bem condimentado.

TEMPERATURA
8°C e 10°C

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA
13%

REGIÃO
VENETO

R\$ 109,90



Rosé

PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE

NOTAS DE PROVA - Notas agradáveis de frutas vermelhas como cereja, mirtilo e framboesa. Um final longo e de dar água na boca.

GASTRONOMIA - É o acompanhante ideal de pratos de saladas e carne branca. É também ideal servido como aperitivo.

TEMPERATURA
8°C e 10°C

GRADUAÇÃO ALCÓOLICA
12,5%

REGIÃO
VENETO

R\$ 109,90

*Tinto***BAROLO D.O.C.G**

NOTAS DE PROVA - Tem uma cor vermelho-rubi intenso. Na boca é um vinho generoso, quente, sedoso, com taninos agradáveis, corpulento mas ao mesmo tempo bastante elegante.

GASTRONOMIA - este vinho vai muito bem com um risoto de funghi porcini, uma carne grelhada ou um prato de macarrão com um molho bem consistente de carne.

TEMPERATURA
18°C e 20°C

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA
15%

REGIÃO
PIEMONTE

R\$ 384,90*Tinto***BARBERA D'ASTI**

NOTAS DE PROVA - Na boca, o ataque é vigoroso, fresco, sedoso, frutado e com excelente corpo. A longa permanência traz um retrogosto de cerejas e avelãs. Um vinho elegante e gastronômico, realmente apaixonante.

GASTRONOMIA - Harmonize com queijos curados (Grana Padano ou Parmegiano Reggiano), risoto de funghi ou a parmegiana, ou carne assada com bacon.

TEMPERATURA
15°C e 18°C

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA
13,5 %

REGIÃO
PIEMONTE

R\$ 185,90*Tinto***MONFERRATO NEBBIOLO DOC**

NOTAS DE PROVA - Aromas de frutas vermelhas, especiarias, couro e um toque floral de rosas. De cor rubi intenso e um vinho encorpado, com taninos redondos, final longo e saboroso.

GASTRONOMIA - Massas com molhos de carne. Carnes cozidas ou marinadas, Queijos de meia idade, carnes curadas com gordura média.

TEMPERATURA
16° e 18°C

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA
13.5%

REGIÃO
MONFERRATO

R\$ 263,90*Moscato***MOSCATO D'ASTI**

NOTAS DE PROVA - Apresenta um aspecto límpido e brilhante de apelativa cor dourada. No sabor é bastante doce e aveludado, lembrando o mel e compotas de frutos.

GASTRONOMIA - Servido simples e frio constitui um excelente vinho para acompanhar sobremesas doces.

TEMPERATURA
6° e 8°C

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA
5%

REGIÃO
PIEMONT

R\$ 175,90



Tinto

PRIMITIVO PUGLIA

NOTAS DE PROVA - Aroma de cereja e de framboesa, com interessantes notas de pimenta e de baunilha. Sabor intenso e persistente, com uma estrutura importante e encorpado.

GASTRONOMIA - Pode acompanhar muitos pratos, excelente com massa, pizza e qualquer prato de carne.



TEMPERATURA

16°C e 18°C



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA

13,5%



REGIÃO

PUGLIA

R\$ 121,90



Tinto

CHIANTI

NOTAS DE PROVA - Fragrância de frutas roxas maduras, ao pladar é fresco e persistente, com taninos claros e equilibrados.

GASTRONOMIA - Excelente qual acompanhamento de muitos pratos, das massas às carnes, ideal com a pizza.



TEMPERATURA

16°C e 18°C



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA

13%



REGIÃO

TOSCANA

R\$ 121,90



ITÁLIA



Tinto

LAMBRUSCO ROSSO AMABILE

NOTAS DE PROVA - Fresco, com notas de cereja e de frutas vermelhas agradavelmente frisante e suave, fácil à beber.

GASTRONOMIA - Vinho de mesa, excelente combinação com embutidos e queijos.



TEMPERATURA

8°C e 10°C



GRADUAÇÃO
ALCOÓLICA

8%



REGIÃO

E. ROMANHA

R\$ 52,90



Bianco

LAMBRUSCO BIANCO

NOTAS DE PROVA - Fresco, com notas florais de espinheiro-alvar, maçã Golden e casca de limão.

GASTRONOMIA - Excelente com pratos de carne branca, peixe e queijos frescos.



TEMPERATURA

8°C e 10°C



GRADUAÇÃO
ALCOÓLICA

8%



REGIÃO

E. ROMANHA

R\$ 52,90



Tinto

STEMA PINOT NERO VENETO

NOTAS DE PROVA - Apresenta um bouquet frutado com notas de morango e mirtilo. Na boca é cheio com taninos suaves e termina com notas de baunilha.

GASTRONOMIA - Ótimo acompanhamento de comida, o Stema acompanha bem cordeiro, porco, vaca e carnes vermelhas em geral.



TEMPERATURA

15°C e 17°C



GRADUAÇÃO ALCOÓLICA

13%



REGIÃO

VENETO

R\$ 152,90



Seco

ROSSO TOSCANO

NOTAS DE PROVA - De cor rubia e fragância de frutas vermelhas e rovas maduras, ao paladar é fresco e persistente, com taninos claros e balanceados.

GASTRONOMIA - Excelente qual acompanhamento de muitos pratos, das massas as carnes, ideal com a pizza.



TEMPERATURA

16°C e 18°C



GRADUAÇÃO
ALCOÓLICA

13%



REGIÃO

TOSCANA

R\$ 86,90



Seco

SANGIOVESE

NOTAS DE PROVA - Apresenta coloração rubi intensa, com aromas de frutas pretas maduras e especiarias como alcaçuz e anis estrelado. No paladar taninos bem esturados e boa acidez.

GASTRONOMIA - Excelente qual acompanhamento de muitos pratos, das massas as carnes, ideal com a pizza.



TEMPERATURA

16°C e 18°C



GRADUAÇÃO
ALCOÓLICA

13%



REGIÃO

TOSCANA

R\$ 86,90

FALE COM A GENTE

Leve a Itália para a sua carta

WhatsApp (81) 98228-5719

bitardistribuidora.com.br



bitardistribuidora.com.br

APONTE A CÂMERA E CONHEÇA TODO O PORTFÓLIO