
DESDE 1986
Cristofoli
FAMÍLIA & TERROIR
CRISTOFOLI
Blanc de Blancs
MÉTODO TRADICIONAL
24 MESES DE GUARDA
CRISTOFOLI
Coleção
ESPECIAL
CABERNET FRANC
CRISTOFOLI
VENDEMMIA D'ARTISTA
SANGIOVESE
EDIZIONE MMXXII
CRISTOFOLI
Instinto
CHARDONNAY
2023
CRISTOFOLI
Instinto
CORTE TINTO
2022

Manifesto

Há lugares que produzem vinho.
E há lugares que transformam vinho em vínculo.

A Cristofoli nasce da terra, mas floresce nas relações.
Na mesa compartilhada.
Na conversa sem pressa.
No gesto de receber bem.

Aqui, família é presença.
É trabalho lado a lado.
É legado que segue vivo em cada nova safra.

Nos vinhedos, a origem ganha forma.
No vinho, ganha expressão.
No encontro entre pessoas, ganha sentido.

Cada garrafa carrega território.
Cada visita carrega afeto.
Cada retorno confirma que algumas experiências permanecem.

Receber alguém sempre foi parte do que somos.
Abrir caminhos também.

Seguimos evoluindo com respeito às raízes.
Com os olhos no futuro e os pés onde tudo começou.

Porque o tempo passa.
Mas certas memórias escolhem ficar.

Cristofoli.
O vinho que une família, território e memórias que permanecem.

Degustação Clássicos

Valor: A partir de R$90,00

Disponível todos os dias conforme disponibilidade

*É possível incluir vinhos da **linha Premium** (Instinto e Coleção) dentro da Degustação.*
*Caso opte por essa opção, será cobrado um adicional de **R$15 por taça**, mantendo a sequência de 4 taças!*

Uma experiência leve, saborosa e cheia de charme ao ar livre ou em nosso wine bar.
*Você terá a possibilidade de escolher opções de **lanches regionais** que temos disponível em nosso cardápio e aproveitar junto com vinhos autênticos, cheios de identidade e história.*

SERVIÇO INCLUSO

Degustação de 4 rótulos (60ml cada)
Escolha 4 opções entre os rótulos disponíveis abaixo;

***Cristofoli** Moscato de Alexandria*
***Cristofoli** Chardonnay*
***Cristofoli** Rosé de Sangiovese*
***Cristofoli** Sangiovese*
***Cristofoli** Merlot - 6 meses em carvalho*
***Cristofoli** Cabernet Sauvignon - 6 meses em carvalho*
***Cristofoli** Espumante Brut - 12 meses autólise*
***Cristofoli** Espumante Brut Rosé - 12 meses autólise*
***Cristofoli** Espumante Moscatel*



DEGUSTAÇÃO

Catálogo de Vinhos

VENDEMMIA D'ARTISTA	PRODUTO	VALOR GARRAFA	VALOR TAÇA*
	*Vendemmia D'Artista*	*R$449,00*	*R$74,00* *possui 90ml.*

LINHA INSTINTO

	*Instinto Corte Tinto*	*R$ 269,00*	*R$65,00*
	*Instinto Chardonnay*	*R$ 229,00*	*R$55,00*

LINHA COLEÇÃO

	*Tannat Mac. Carbonica*	*R$ 147,00*	*R$40,00*
	*Riesling Macerado*	*R$ 147,00*	*R$40,00*
	*Cabernet Franc*	*R$ 189,00*	*R$45,00*

**Todas as taças possuem 150 ml, exceto a do Vendemmia D'Artista, que possui 90ml.*

Catálogo de Vinhos

SANGIOVESE	PRODUTO	VALOR GARRAFA	VALOR TAÇA
	*Sangiovese*	*R$ 124,00*	*R$38,00*
	*Sangiovese Rosé*	*R$ 124,00*	*R$38,00*

LINHA RESERVA

	*Cabernet Sauvignon*	*R$ 109,00*	*R$28,00*
	*Merlot*	*R$ 109,00*	*R$28,00*
	*Moscato de Alexandria*	*R$ 104,00*	*R$28,00*
	*Chardonnay*	*R$ 104,00*	*R$28,00*

Catálogo de Vinhos

ESPUMANTES	PRODUTO	VALOR GARRAFA	VALOR TAÇA
	*Brut Blanc de Blanc* *24 Meses*	*R$ 159,00*	*R$38,00*
	*Brut Branco Dodici* *12 meses de Guarda* *Método Tradicional*	*R$ 118,00*	*R$28,00*
	*Brut Rosé Dodici* *12 meses de Guarda* *Método Tradicional*	*R$ 118,00*	*R$28,00*
	*Moscatel*	*R$ 82,00*	*R$28,00*

VINHOS

Salgados



Brusquetas de Tomate

Pão de longa fermentação, tomate, molho pesto e queijo parmesão.

R$ 45

Indicação de Harmonização*

Cristofoli Dodici Espumante Brut
Cristofoli Rosé de Sangiovese
Cristofoli Sangiovese

**Harmonização não inclusa.*

Brusquetas de Culatello e Geleia de Figo

Pão de longa fermentação, geleia de figo artesanal e copa fatiada.

R$ 45

Indicação de Harmonização*

Cristofoli Chardonnay
Cristofoli Merlot
Cristofoli Dodici Espumante Brut

**Harmonização não inclusa.*



Salgados



Empanada de Ossobuco

Massa tradicional recheada com ossobuco cozido lentamente. Acompanha creme azedo.

**O prato mais emblemático do Esterina*

R$ 45

Indicação de Harmonização*

Cristofoli Tannat Mac. Carbonica
Cristofoli Cabernet Franc
Cristofoli Instinto Corte Tinto

**Harmonização não inclusa.*

Empanada de Friggione

Massa tradicional recheada com friggione, antepasto à base de cebola, tomate e alecrim. Acompanha creme azedo.

R$ 45

Indicação de Harmonização*

Cristofoli Rosé de Sangiovese
Cristofoli Sangiovese
Cristofoli Merlot

**Harmonização não inclusa.*



Salgados



Sanduíche de Ossobuco e Queijo de Vinho

Baguete recheado com ossobuco desfiado, queijo maturado no vinho e azeite de oliva.

R$ 52

Indicação de Harmonização*

Cristofoli Tannat
Cristofoli Cabernet Franc
Cristofoli Instinto Corte Tinto

**Harmonização não inclusa.*

Sanduíche Colonial de Salame

Baguete, salame, queijo colonial, tomate e azeite de oliva.

R$ 52

Indicação de Harmonização*

Cristofoli Sangiovese
Cristofoli Merlot
Cristofoli Tannat

**Harmonização não inclusa.*



Salgados



Dip de Creme Azedo da Casa com Azeitonas Marinadas

Creme azedo servido com azeitonas marinadas e torradas.

R$ 45

Indicação de Harmonização*

Cristofoli Moscato de Alexandria
Cristofoli Chardonnay
Cristofoli Riesling Macerado

**Harmonização não inclusa.*

Tábua Cristofoli (Serve de 2 a 4 pessoas)

Uma seleção especial de culatello, salame, queijo colonial, queijo de vinho, geleia artesanal, friggione, mix de nuts, damascos, pães regionais, azeitonas marinadas, figos em compota.

R$ 140

Indicação de Harmonização*

A diversidade de sabores da Tábua Cristofoli permite inúmeras harmonizações. Escolha o vinho que mais combina com o seu momento e descubra novas possibilidades de harmonização.

**Harmonização não inclusa.*



Salgados



Pizza de Culatello com Queijo Colonial

Massa de longa fermentação, molho de tomate napolitano, queijo colonial e copa.

R$ 75

Indicação de Harmonização*

Cristofoli Merlot
Cristofoli Instinto Chardonnay
Cristofoli Tannat

**Harmonização não inclusa.*

Pizza Clássica Margherita

Massa de longa fermentação, molho de tomate napolitano, tomate fresco e pesto.

R$ 75

Indicação de Harmonização*

Cristofoli Sangiovese
Cristofoli Merlot
Cristofoli Tannat

**Harmonização não inclusa.*



Doces



Torta de Maçã com Chantilly

Tradicional torta de maçã preparada com pasta frolla e servida com generosa porção de chantilly.

R$ 24

Indicação de Harmonização*

Cristofoli Espumante Moscatel
Cristofoli Espumante Dodici Brut

**Harmonização não inclusa.*

Cuca Cremosa de Chocolate

Preparada com pasta frolla, creme de chocolate, pedaços de chocolate e servida com generosa porção de chantilly.

R$ 24

Indicação de Harmonização*

Cristofoli Espumante Moscatel
Cristofoli Espumante Dodici Brut

**Harmonização não inclusa.*



Bebidas

Água Sem e Com Gás	R$ 6
Cristofoli Suco de Uva *500ml*	R$ 22
Cristofoli Suco de Uva *500ml*	R$ 35
Café Expresso *Dolce Gusto*	R$ 8

Além dos nossos vinhos, há muito para viver por aqui. Conheça as experiências enoturísticas da Vinhos Cristofoli e descubra diferentes maneiras de aproveitar sua visita: momentos entre vinhedos, gastronomia, degustações e experiências pensadas para aproximar você da nossa família, dos nossos vinhos e da nossa história. Para conhecer todas as opções, conferir detalhes e programar sua visita, acesse nosso site: vinhoscristofoli.com.br ou pelo QR code ao lado.