



Marchesi

FRESCOBALDI

PERFIL DO PRODUTOR

Marchesi
FRESCOBALDI

HOLDING



MASSETO



ORNELLAIA



TENUTA LUCE
TOSCANA



FRESCOBALDI
TOSCANA



ATTEMS
FRIULI



DANZANTE
ITALIA


LAUDEMIO
FRESCOBALDI
Olio Extra Vergine di Oliva



GORGONA
Isola di Gorgona
TOSCANA



TENUTA
CASTELGIOCONDO
Montalcino
TOSCANA



CASTELLO
NIPOZZANO
Nipozzano
TOSCANA



TENUTA
PERANO
Castle in Chianti
TOSCANA



CASTELLO
POMINO
Pomino
TOSCANA



TENUTA
CASTIGLIONI
Montepertuso
TOSCANA



TENUTA
CALIMAIA
Montepulciano
TOSCANA



TENUTA
AMMIRAGLIA
Magliano
TOSCANA



RÈMOLE
TOSCANA

Nossa missão é agregar valor em todas as nossas marcas

HISTÓRIA

700 anos de
experiência
na produção
de vinhos

3

Vittorio, Ferdinando E Leonardo
Frescobaldi. A 29ª geração.



A 29ª e 30ª gerações da Família.



FRESCOBALDI
TOSCANA

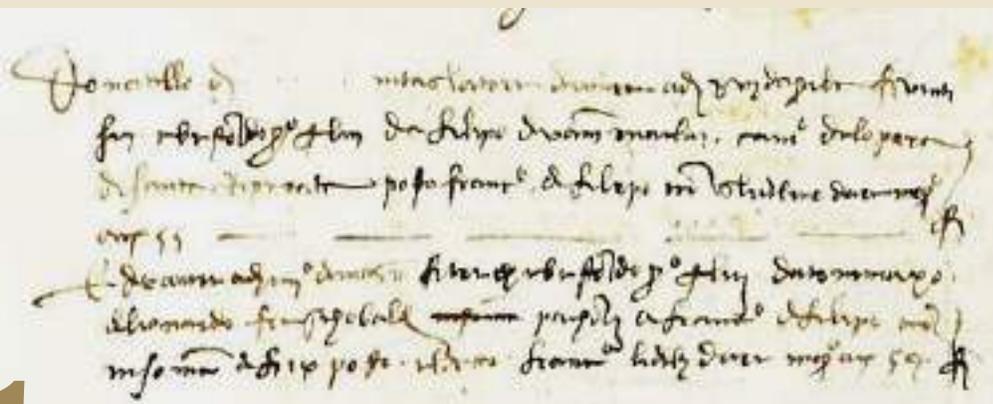




FRESCOBALDI

TOSCANA

Séculos de Bons Relacionamentos



1

Donatello e outros artistas renascentistas costumavam comprar vinhos dos Frescobaldi.

2



Em 1500 os Frescobaldi financiaram as campanhas do imperador **Maximilian I.**

3



A família Frescobaldi manteve um relacionamento importante com o **Rei Henrique VIII** e sua corte.

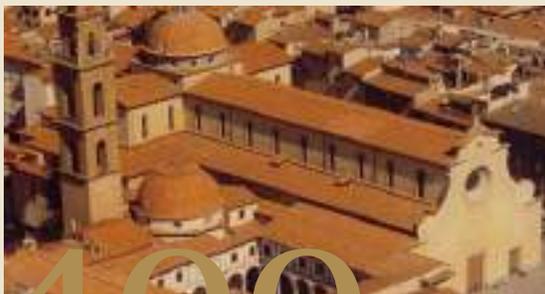
HISTORY

Frescobaldi para Florença



1252

Frescobaldi construiu a ponte de Santa Trinita, vizinha a Ponte Vecchio.



1400

Frescobaldi cedeu os terrenos para a construção da Igreja de Santo Spirito, construída por Brunelleschi.





Ser um ponto de referência dos vinhos toscanos, exclusivamente dedicada a exaltar a diferença de seus terroirs. (9 tenutas).



POSICIONAMENTO

Cultivando a diversidade Toscana

Diversos terroirs e herança histórica.

Pomino



Ammiraglia





FRESCOBALDI
TOSCANA





P P

E

Pistoia

Prato

Fiesole

Firenze

Nepozzano

Tide Frescobaldi

FRESCOBALDI
FLORENTINA

14

RISTORANTE FRESCOBALDI, LONDRES



RISTORANTE FRESCOBALDI, FLORENÇA





TENUTA
CASTELGIOCONDO
Montalcino
TOSCANA



TENUTA
CASTELGIOCONDO
PROSECCO
TOSCANA



18

FRESCOBALDI
TOSCANA

THE ESTATE

Antiga, majestosa e dominante. Uma fortaleza repleta de história e fascinação.



CASTELLO
GIOCONDO
TOSCANA

O espírito de Montalcino

1

Da vila de CastelGiocondo se pode vislumbrar a propriedade histórica dos Frescobaldi em Montalcino: uma antiga Fortaleza, construída nos anos 1100 para defender a estrada que ligava o mar à Siena.



2

CastelGiocondo é uma das poucas vinícolas que vêm produzindo Sangiovese desde o início dos anos 1800s. Um documento oficial de 1878 descreve a degustação da safra de 1834.

3

Em 1973 Vittorio Frescobaldi se tornou o agrônomo da tenuta CastelGiocondo, posteriormente comprada pelos Frescobaldi em 1989.



TENUTA
CASTELGIOCONDO
Montepulciano
Toscana



O que devemos saber

- Palavra chave da tenuta: **poder**.
- O rótulo de CastelGiocondo reproduz um celebrado afresco do artista de Siena, Simone Martini. A cena pintada mostra Guidoriccio da Fogliano, comandante das tropas de Siena, que em 1323 liderou o ataque ao castelo de Montemassi; um momento histórico que coincidiu com o início dos séculos de aventura da Frescobaldi no mundo no vinho.
- CastelGiocondo significa “Adorável Castelo”



TERRITÓRIO

Brunello di Montalcino DOCG



Terroir

Exposição ideal sudoeste, altitude de por volta de 300-400m e solos com boa drenagem são as três condições para a excelência da Sangiovese de CastelGiocondo.

Diversidade

Grande diversidade de solos (argila, areia e xisto) e de altitudes fazem de CastelGiocondo a melhor expressão do território.

Vinhos

Graças ao Terroir único de CastelGiocondo, os vinhos têm uma longevidade extraordinária, além de qualidade e consistência.



TENUTA
CASTELGIOCONDO
Montalcino
TOSCANA



Vinhos



Ripe al Convento
Brunello di Montalcino
Riserva DOCG
Sangiovese



**Castelgiocondo
Brunello**
Brunello di Montalcino DOCG
Sangiovese



Campo ai Sassi
Rosso di Montalcino DOC
Sangiovese



Lamaione
Toscana IGT Merlot
Merlot

Ripe al Convento

Brunello di Montalcino Riserva DOCG



Variedade

Sangiovese



Vinificação

As uvas são colhidas à mão, depois de uma seleção criteriosa nos vinhedos. Na adega, elas são checadas uma vez mais e selecionadas manualmente, uma a uma. A fermentação acontece em tanques de aço inox com temperatura controlada, com frequentes remontagens, particularmente durante os primeiros momentos, à fim de que os componentes de cor e estrutura sejam extraídos corretamente.

Após isso, os vinhos são envelhecidos em barris de carvalho. 6 anos após a colheita e somente depois de mais um período descansando em garrafa, Ripe al Convento está pronto para ser lançado no mercado.



Tamanhos disponíveis

0,75l, 1,5l, 3l

Notas de degustação



Cor rubi intensa e brilhante, com halo em tom granada.



Elegante e intenso, com aromas que vão de frutas vermelhas a negras, como amoras, mirtilos, cerejas morello e cassis, a aromas florais e notas terciárias. Notas de tabaco, folhas de chá preto, couro e café torrado. Notas delicadas de especiarias como noz-moscada, pimentas preta e branca.



Taninos aveludados e macis. O equilíbrio entre acidez e álcool é primoroso. Muito longo e persistente.

Temperatura de Serviço

15-18°C



CastelGiocondo

Brunello di Montalcino DOCG



Variedade

Sangiovese



Vinificação

As uvas são colhidas a mão, depois de uma seleção criteriosa nos vinhedos. Na adega, elas são checadas uma vez mais e selecionadas manualmente, uma a uma. A fermentação acontece em tanques de aço inox com temperatura controlada, com frequentes remontagens, particularmente durante os primeiros momentos. O vinho é envelhecido em tanques de carvalho, afim de que amadureçam e ganhem equilíbrio. 5 anos após a colheita das uvas e somente após um período adicional em garrafas é que CastelGiocondo está pronto para sair para o mercado.



Tamanhos disponíveis

0,375l, 0,75l, 1,5l, 3l, 5l

Notas de degustação



Cor rubi intensa e brilhante.



O bouquet apresenta notas de frutas, especialmente no início, como aromas de framboesas, amoras e romã. Notas de violetas e rosas.

Além disso mostra notas especiadas de pimenta branca, cravo, e notas mais complexas de tostado e alcaçuz.



A estrutura de taninos é densa e a qualidade mineral é notável. Final persistente.

Temperatura de Serviço

15-18°C



VINHOS

Campo ai Sassi

Rosso di Montalcino DOC



Variedade

Sangiovese



Vinificação

Uma vez colhidas, as uvas de Sangiovese são fermentadas em tanques de aço inox a temperaturas controladas. Nessa fase, a quebra do chapéu é primordial, permitindo uma extração de qualidade dos polifenóis.

O vinho passa então um tempo de maturação, parcialmente em carvalho. Um tempo de descando em garrafa complete o processo de aprimoramento da qualidade do vinho.



Tamanhos disponíveis

0,75l

Notas de degustação



Cor vermelho rubi.



Predominantemente notas de frutas, como groselhas e cerejas morello, além de florais como violeta.



Fresco, macio e notável no paladar. Taninos macios e uma persistência agradável.

Temperatura de Serviço

15-18°C



VINHOS

Lamaione

Toscana IGT



Variedade

Merlot



Vinificação

A Merlot é cuidadosamente selecionada, colhida à mão e colocada em pequenas caixas. Uma vez na adega, as uvas são desengaçadas e selecionadas à mão. A fermentação é feita em tanques de aço inox à temperaturas controladas. Após a fermentação o vinho é amadurecido por 24 meses em barricas de carvalho francês, acrescidos de mais 12 meses em garrafa.



Tamanhos disponíveis

0,75l, 1,5l, 3l

Notas de Degustação



Cor rubi profundo.



O nariz revela nuances maravilhosas de geléia de cereja e ameixa. Notas de ruibarbo, grafite, chocolate negro, alcaçuz, café torrado completam os aromas.



Quente, macio e muito bem arredondado. Denso, sedoso e macio ao mesmo tempo, têm taninos de uma qualidade notável.

Temperatura de Serviço

15-18°C



ARTE

Artisti per Frescobaldi

Os frutos de 700 anos de história da família incluem o “International Prize and Artist Collection”:

The **Collezione Artisti per Frescobaldi** junta 15 trabalhos de arte exibidos na Tenuta de CastelGiocondo. Cada edição do **Premio Artisti per Frescobaldi** traz três artistas que são convidados a fazer uma interpretação pessoal da Tenuta de CastelGiocondo.

www.artistiperfrescobaldi.it



HOSPITALIDADE

CastelGiocondo



Acomodações

7 suítes, um restaurante e um spa. Deixe-se encantar pela atmosfera relaxante e pela beleza das colinas de Montalcino.





TENUTA
CASTELGIOCONDO
Montalcino
TOSCANA

32


FRESCOBALDI
TOSCANA

32



CASTELLO
NIPOZZANO
Nipozzano
TOSCANA


FRESCOBALDI
TOSCANA



A TENUTA

Beleza eterna. Essência Toscana.
Com um coração medieval e
renascentista.



Eterna Toscana



1



No coração das prestigiosas e tradicionais áreas de Chianti Rufina, o castelo domina os vinhedos de Nipozzano desde o ano 1000, e «vigia» os vinhos da Coleção Privada de cada membro da família.



2

As primeiras documentações sobre os renomados vinhos de Nipozzano datam do período da Renascença, quando grandes artistas como Donatello e Michelozzo Michelozzi costumavam comprar regularmente os vinhos da tenuta.



3

Uma característica única do território é atribuída à visão de um ancestral da família Frescobaldi, que em 1855, investiu 1000 florins para começar o cultivo de variedades antes desconhecidas na Toscana, como a Cabernet Sauvignon, a Merlot, a Cabernet Franc e a Petit Verdot.



DESTAQUES

O que você deve saber

- Palavras-chave da propriedade: **tradição**
- O castelo do século 11 guarda a adega da família, com vinhos da Nipozzano que datam desde o ano 1864.
- Uma velha tradição familiar é iniciar uma reserva de vinhos na Adega Privada da Família para cada criança que nasce.
- De acordo com a crença popular, Nipozzano significa “sem um poço”, um testemunho da escassez de água na região, condição ideal para o cultivo de uvas.



TERRITORIO

Chianti Rufina



Exclusividade

Chianti Rufina é a menor subzona de Chianti, com apenas 16 produtores.

Terroir

Perto das montanhas, com uma variação significativa de temperaturas diurna/noturna, que preserva os aromas das uvas.

Vinhos

Expressão fresca de frutas vermelhas com um final particularmente balsâmico.



Vinhos



Mormoreto

Toscana IGT

*Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,
Sangiovese, Petit Verdot*



Montesodi

Toscana IGT

100% Sangiovese



Vecchie Viti

Chianti Rufina Riserva

*Majoritariamente
Sangiovese*



Nipozzano

Chianti Rufina Riserva

*Majoritariamente
Sangiovese*

Vinhos

Mormoreto

Toscana IGT



Uvas



Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Petit Verdot.



Vinificação

As uvas são colhidas à mão e depositadas em caixas de 15kg. Após uma seleção inicial, feita nos vinhedos, é feita uma segunda seleção manual quando as uvas chegam na vinícola. A atenção ao detalhe garante a melhor qualidade possível. A conversão malolática se inicia logo após a tráfega.

Quando o ano termina, o Mormoreto começa seu longo envelhecimento em barricas de carvalho francês, onde permanece por 2 anos, aproveitando plenamente a micro-oxigenação proporcionada pelo carvalho. Vários meses de afinamento em garrafa permitem ao Mormoreto atingir seu equilíbrio, expressando sua verdadeira elegância e potencial.



Tamanhos disponíveis

0.75, 1.5, 3.0 litros

Notas de Prova



Cor vermelho rubi intensa e brilhante com reflexos púrpura.



Bouquet extremamente complexo. Notas de frutas vermelhas, como cranberries, framboesas e cerejas negras. Notas de tâmaras e figo, com um final cítrico delicado. Aromas florais de jasmim e rosas; aromas de grão de café, cacau em pó, chá e tabaco.



Complexo, equilibrado e persistente. Taninos macios e sedosos e final extremamente longo.

Temperatura de Serviço

15-18°C



VINHOS

Montesodi

Chianti Rùfina Riserva DOCG



Uvas

Sangiovese



Vinificação

Após um trabalho cuidadoso nos vinhedos, as uvas Sangiovese são colhidas à mão e colocadas em caixas de 15kg. Na adega, as uvas são levadas a uma mesa de seleção para assegurar que somente as uvas de maior qualidade sejam selecionadas. Elas são então submetidas a processos tradicionais de fermentação e maceração. A conversão malolática se inicia logo após a tráfega. No final do ano, o Montesodi começa seu processo de maturação em tanques de carvalho austríaco e francês de 30hL, onde permanece por 18 meses até ser engarrafado.



Tamanhos Disponíveis

00.75, 1.5, 3.0 litros

Notas de Prova

-  Cor vermelho-rubi brilhante.
-  Notas frutadas que lembram groselhas vermelhas e morangos silvestres. Notas florais e balsâmicas e aromas elegantes de especiarias com um final que lembra cravo e alcaçuz.
-  Tem um dinamismo na boca, combinando mineralidade e frescor. Denso e com taninos densos e levemente rústicos, típicos da Sangiovese. Complexo, equilibrado e elegante com um final longo.

Temperatura de Serviço

15-18°C



VINHOS

Nipozzano Vecchie Viti

Chianti Rufina Riserva DOCG



Uvas

Sangiovese e uvas tradicionais complementárias.



Vinificação

Uma vez colhidas, as uvas são levadas imediatamente para a adega. Uma vez desengaçadas, começa o processo de fermentação natural em tanques de concreto. Após a fermentação o vinho é transferido para barris de madeira para envelhecer o tempo necessário. O período subsequente de afinamento em garrafa permite que todos os componentes atinjam um perfeito equilíbrio.



Tamanhos disponíveis

0.75, 1.5, 3.0 litros

Notas de degustação



Cor vermelho rubi intenso.



Toques florais de violetas acompanham as notas de frutas como cereja negra, ameixa, mirtilos e amoras. Notas de pimenta negra e baunilha acompanhadas de notas de nozes e aromas elegantes de tostado, além de uma nota balsâmica distintiva.



De um equilíbrio magnífico entre álcool e acidez. Taninos aveludados e macios. Com um final de uma mineralidade extraordinária e uma persistência deliciosa.

Temperatura de serviço

15-18°C



VINHOS

Nipozzano Riserva

Chianti Rufina Riserva DOCG



Uvas

Sangiovese e outras uvas tintas complementárias.



Vinificação

Os cachos de uva colhidos são trazidos imediatamente para a adega, onde a fermentação espontânea se inicia em tanques de aço inox à temperaturas controladas, e na sequência se segue a conversão malolática. O vinho então amadurece em barricas de carvalho seguidas por um período adicional de afinamento em garrafas.



Tamanhos Disponíveis

0.375, 0.75, 1.5, 3.0 litros

Notas de Degustação



Cor Vermelho-rubi vibrante.



Bouquet rico em frutas, como frutas vermelhas do bosque e cerejas azedas. Notas florais elegantes e notas balsâmicas pungentes. Toques de especiarias tostadas, pimenta Negra, noz-moscada e grãos de café.



Frutas concentradas e uma impressão mineral bem nítida e terrosa, com um paladar muito equilibrado e um final longo.

Temperatura de Serviço

15-18°C



Castello Nipozzano

ACOMODAÇÕES

4 suítes exclusivas na vila do Castello Nipozzano, trazem a experiência única e bela deste lugar eterno, onde é possível ainda se perder entre a beleza dos vinhedos de Chianti Ruffina.

A culinária de Nipozzano

Castello Nipozzano é também um lugar dedicado à hospitalidade e à boa comida, onde o conceito de comida é baseado na genuína qualidade dos ingredientes. Muitos desses ingredientes, como as carnes, verduras, legumes e cereais, vêm da própria fazenda de Nipozzano nos limites da propriedade.





CASTELLO
NIPOZZANO
Nipozzano
TOSCANA

FRESCOBALDI
TOSCANA



TENUTA
PERANO
Gaiole in Chianti
TOSCANA



A TENUTA

Uma terra mágica que expressa uma vibração elegante e intensas notas de frutas em seus vinhos finos.



O coração do Chianti Classico

2

Em 2014 a Frescobaldi adquiriu a Tenuta Perano com seus vinhedos de qualidade na área de Gaiole.

1



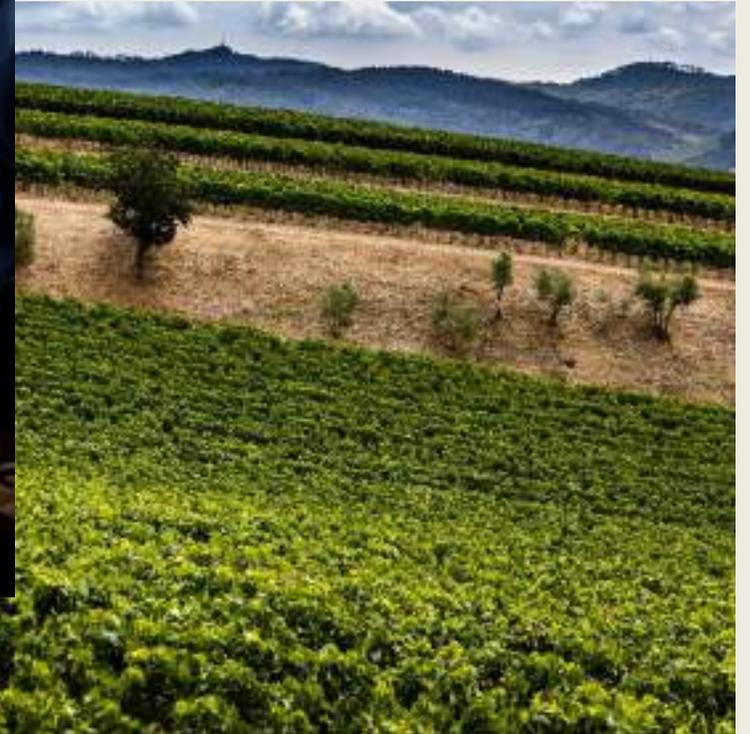
A Tenuta Perano já estava incluída na zona histórica de Chianti, delineada pelo decreto do Duque Cosimo III de Medici em 1716.



DESTAQUES

O que você deve saber

- Palavra-chave da propriedade: **elegância**
- Um anfiteatro natural de solos pedregosos com exposição sudoeste, ideal para capturar luz e calor.
- Vinhos com um nariz clássico, lembrando cerejas, couro, terra, ervas e alcaçuz.



TERRITÓRIO

Chianti Classico



Vinhedos

250 hectares, dos quais, 52 estão dentro da denominação de Chianti Clássico com altitude de até 500m.

Altitude e ventilação

Encostas íngremes que criam correntes de ar saudáveis e um terroir ideal para a Sangiovese.

Vinhos

Uma expressão floral com frutas vermelhas silvestres e especiarias. Aveludado no paladar.



Vinhos



Rialzi
Chianti Classico DOCG
Gran Selezione
Sangiovese



Tenuta Perano
Chianti Classico DOCG
Riserva
Sangiovese, Merlot



Tenuta Perano
Chianti Classico
DOCG
*Majoritariamente
Sangiovese*



VINHOS

Tenuta Perano Rialzi

Chianti Classico DOCG

Gran Selezione



Uvas

Sangiovese



Vinificação

Depois de um trabalho cuidadoso nos vinhedos, as uvas de Sangiovese são colhidas à mão. Uma vez que elas chegam à adega, elas são submetidas a um processo de seleção rigorosa. A fermentação se inicia em pequenos tanques de aço inox à temperatura controlada, com maceração das peles e um bombeamento gentil do mosto sobre o chapéu, para garantir a extração dos polifenóis. Na sequência, o vinho amadurece por 36 meses, dos quais 24 são em barricas.



Tamanhos disponíveis

0.75, 1.5, 3 litros

Notas de Degustação

-  De uma cor vermelho rubi brilhante e profunda, com reflexos atijolados.
-  Notas de desenvolvimento acompanhadas de toques frutados e cerejas azedas. Entre os aromas, destacam-se as notas florais, as especiarias, como o zimbro e a canela. Notas terciárias delicadas.
-  Equilibrado, quente e seco na boca. Os taninos são macios e sedosos. Final extremamente longo e persistente.

Temperatura de Serviço

15-18°C

FRESCOBALDI
TOSCANA



VINHOS

Tenuta Perano Riserva

Chianti Classico Riserva DOCG



Uvas

Sangiovese e uma pequena proporção de Merlot.



Vinificação

As uvas são cuidadosamente selecionadas e colhidas à mão, e são fermentadas em tanques de aço inoxidável à temperatura controlada. O chapéu que se forma na superfície é quebrado regularmente para permitir a perfeita extração de polifenóis e que dão a estrutura dos Chianti Classico Riserva. O longo período de envelhecimento em madeira certamente contribui para a intensidade estrutural deste vinho.



Tamanhos Disponíveis

0.75, 1.5, 3 litros

Notas de Degustação.



Cor vermelho rubi intensa.



Notas florais de violetas e aromas adocicados de frutas vermelhas. Notas terciárias que lembram couro, tabaco, e delicadas notas de pimenta e especiarias.



Fresco, seco, saboroso e com taninos suculentos. Notas de frutas vermelhas que aparecem e voltam a aparecer, dando uma sensação de frescor.

Temperatura de Serviço

15-18°C



VINHOS

Tenuta Perano

Chianti Classico DOCG



Uvas

Sangiovese e uvas tintas complementárias.



Vinificação

As uvas são colhidas à mão e então fermentadas à uma temperatura controlada em tanques de aço inoxidável, com o contato das peles e bombeamentos sobre o chapéu para maximizar a extração de polifenóis. A maturação é feita parcialmente em barricas de carvalho, seguida por um período de maturação em garrafa.



Tamanhos Disponíveis

0.75, 1.5 litro

Tasting notes

-  Púrpura brilhante
-  Bouquet intenso e rico em frutas.
-  Soberba estrutura de taninos, caracterizada por uma vivaz e vibrante elegância.

Temperatura de Serviço

15-18°C



Osteria Perano



A culinária da Tenuta Perano

Somente os melhores produtos toscanos, de pequenos Produtores, e qualidade certificada, são usados na preparação de pratos inspirados na tradição e revisitados com graça e toques contemporâneos.

Todos os pratos são acompanhados com vinhos da Tenuta Perano, para uma experiência que é uma verdadeira sinfonia dos sentidos.





TENUTA
PERANO
Gaiole in Chianti
TOSCANA

FRESCOBALDI
TOSCANA



TENUTA
CALIMAIA
Montepulciano
TOSCANA

A TENUTA

A família Frescobaldi retorna a
Montepulciano



63

FRESCOBALDI
TOSCANA

Nobres através do Tempo



1



A história de Montepulciano remonta a o período Etrusco, e a sua relação com os vinhos tem raízes muito profundas.



2

A família Frescobaldi foi protagonista na história de Montepulciano desde os anos 1390, quando o ancestral Lionardo di Niccolò se tornou prefeito da cidade.

3

Em 2021 a Frescobaldi comprou a Tenuta Calimaia, uma bela propriedade localizada em Cervignano, uma das áreas dedicadas historicamente a produzir Vino Nobile de Montepulciano.

DESTAQUES

O que você deve saber

- Palavra-chave da propriedade: **delicadeza**
- Tenuta Calimaia presta homenagem ao papel da família Frescobaldi, seu poder e prestígio em Florença com suas atividades nas guildas antigas de comerciantes da cidade.
- O logo de ovelha alada foi inspirado no icônico brasão da Guilda dos Produtores de Lã, nas asas do brasão da Guilda dos Mercadores de Tecidos de Lã e na fortaleza do escudo da família, simbolizando o poder e domínio dos Frescobaldi.
- O nome “Calimaia” foi inspirado na mais antiga guilda de Florença, “Calimaia” dedicada ao comércio de tecidos de lã.



TERRITÓRIO

Montepulciano



Terroir

As colinas gentis entre o Val di Chiana e o Val d’Orcia. Clima mediterrâneo com verões secos e as vezes muito secos, e invernos frios.

Vinhedos

Solos argilosos da era Plioceno, a uma altura de cerca de 300 metros; são condições ideais para o cultivo da Prugnolo Gentile (o nome local da Sangiovese).

Vinho

Solos de argila, temperaturas quentes e baixa altitude, entregam um Vino Nobile poderoso, com estrutura firme, rico em taninos e com uma significativa capacidade de envelhecimento.



Vinhos



Tenuta Calimaia

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

*Sangiovese, e outras uvas tintas
complementárias*



Tenuta Calimaia

Vino Nobile di Montepulciano DOCG



Variedades

90% Sangiovese e 10% uvas tintas complementárias



Vinificação

Após serem colhidas à mão, as uvas são vinificadas em tanques de aço inoxidável à temperaturas controladas. A fermentação começa espontaneamente. A maceração das cascas permite a perfeita extração dos polifenóis, ajudada pelas frequentes remontagens do mosto no início e final da fermentação e délestage na fase intermediária. A conversão malolática acontece nos tanques de aço inox. O vinho então é colocado para amadurecer em barris de carvalho de 50 hL por 24 meses.



Tamanhos disponíveis

0,75l, 1,5l

Notas de degustação



Cor vermelho rubi intensa.



Frutas vermelhas, especialmente cerejas, cerejas azedas, cerejas negras, toques de ervas aromáticas, sálvia e lavanda. Notas de especiarias e lembranças de grãos de cacau.



Encorpado e enérgico. Notas de frutas vermelhas continuam a dominar. O frescor e a acidez trazem lembranças de framboesa e groselhas. As notas de especiarias evoluem no paladar. Boa persistência. Taninos jovens, frescos e sedosos.

Temperatura de serviço

15-18°C





TENUTA
CALIMAIA
Montepulciano
TOSCANA

FRESCOBALDI
TOSCANA



TENUTA
CASTIGLIONI
Montespertoli
TOSCANA



TENUTA
CASTIGLIONI
VINOGRAPIC
TOSCANA



A TENUTA

‘Era uma vez a paixão da família Frescobaldi por produzir vinhos.’

Onde a história começou, 700 anos atrás.



1 Propriedade da família desde o século 11, Castiglioni é o ponto de origem da produção de vinhos pelos Frescobaldi. Documentos históricos mostram que o vinho vem sendo produzido aqui desde os anos 1300.



2

O Brasão dos Frescobaldi, com a coroa, o escudo e as três torres, representa Castiglioni, bem como uma lembrança e reconhecimento pelos 700 anos de história na produção de vinhos que se iniciou nesta mesma propriedade.

75

O que você deve saber

- Palavra-chave da propriedade: **fruta**
- Villa Castiglioni é ainda hoje uma das residências da família.
- A propriedade fica ao longo da antiga Via di Castiglioni, construída pelos romanos para unir o norte da Toscana à Roma.





TENUTA
CASTIGLIONI
VINOGRAPIC
TOSCANA



TERRITÓRIO

Val di Pesa



Terroir

As gentis colinas de Val di Pesa a sudoeste de Florença, com abundante água e solos de argila.

Clima

Clima ameno, caracterizado pelas brisas constantes vindas do mar que temperam o calor do verão e o frio do inverno, deixam o céu limpo e intensificam a luz dos sol.

Vinhos

Estruturados e com um caráter bem definido. Graças aos solos de argila, os vinhos da Tenuta Castiglioni costumam ser encorpados e cheios de uma fruta agradável.



TENUTA
CASTIGLIONI
Montepulci
TOSCANA



FRESCOBALDI
TOSCANA

Vinhos



Giramonte
Toscana IGT

Merlot, Sangiovese



Tenuta Frescobaldi Castiglioni
Toscana IGT

*Cabernet Sauvignon, Merlot,
Cabernet Franc, Sangiovese*



Castiglioni Chianti
Chianti DOCG

*Sangiovese e uma pequena
porcentagem de Merlot.*

VINHOS

Giramonte

Toscana IGT



Variedades

Merlot, Sangiovese



Vinificação

Com seus solos ricos em argila e sua exposição sudoeste, o vinhedo está localizado a 200 metros de altitude acima do nível do mar. As uvas são selecionadas a mão. A fermentação alcoólica começa espontaneamente em tanques de aço inoxidável à temperatura controlada, com bombeamentos leves sobre a capa. A conversão malolática acontece em barricas novas de carvalho francês, onde os vinhos envelhecem pelos próximos meses. Mais um período subsequente de afinamento em garrafa resulta nos excepcionais aromas e sabores de Giramonte.



Tamanhos Disponíveis

0,75l, 1,5l, 3l, 6l, 18l

Notas de Degustação

-  Giramonte tem uma maravilhosa, intensa e impenetrável cor vermelho rubi com leves reflexos púrpura.
-  O complexo bouquet revela notas esplêndidas de frutas negras, como amoras, mirtilos, cerejas azedas e ameixas. Toques tostados de café e grãos de cacau e avelãs tostadas estão muito bem integrados.
-  Amplo, denso e muito arredondado com taninos sedosos e macios. O final é longo e persistente.

Temperatura de Serviço

15-18°C



Tenuta Frescobaldi Castiglioni

Toscana IGT



Variedades

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Sangiovese



Vinificação

As uvas recém colhidas foram desengaçadas e fermentadas com bombeamentos sobre as cascas, em tanques de aço inox à temperaturas controladas. Uma vez completada a fermentação alcoólica, iniciou-se a conversão malolática e o vinho seguiu o seu amadurecimento em barricas por um período de 12 meses, durante os quais sua cor, aromas e sabores puderam se desenvolver em perfeita harmonia. Um total de 12 meses em barricas e dois meses em garrafas.



Tamanhos Disponíveis

0,75l, 1,5l, 3l

Notas de Degustação

 Tenuta Frescobaldi Castiglioni tem uma cor vermelho-rubi brilhante com reflexos violeta.

 O nariz revela notas de frutas vermelhas e negras, como cerejas, amoras e mirtilos. Igualmente maravilhosas são as notas de especiarias doces como canela e aniz, além de toques de pimenta preta. Aparecem ainda notas tostadas e terciárias.

 Macio e suculento, com taninos bem resolvidos. O final é longo e duradouro.

Temperatura de Serviço

15-18°C



VINHOS

Castiglioni

Chianti DOCG



Variedades

Sangiovese e uma pequena proporção de Merlot



Vinificação

Maturação: 6 meses em tanques de aço inox e um período subsequente em garrafa.



Tamanhos disponíveis

0,375l, 0,75l, 1,5l,

Notas de Degustação



Chianti Castiglioni é de uma cor vermelho-rubi brilhante.



Um vinho agradável e frutado no nariz, com notas que lembram groselhas vermelhas, framboesas, cerejas morello, e morangos. Uma bela sensação floral no final é acompanhada por toques de especiarias, como o cravo.



Fresco e vivaz no paladar com taninos agradáveis e nada carregados. Um final agradável, limpo e delicado.

Temperatura de Serviço

14-18°C





TENUTA
CASTIGLIONI
Montespertoli
TOSCANA


FRESCOBALDI
TOSCANA



CASTELLO
POMINO
Pomino
TOSCANA


FRESCOBALDI
TOSCANA



A TENUTA

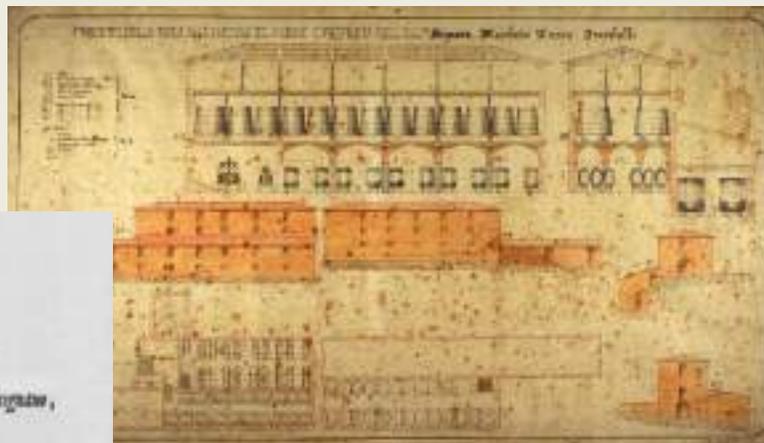
Elegância e feminidade.
Uma jóia escondida no meio dos
bosques montanhosos de Florença.



A jóia escondida da Toscana

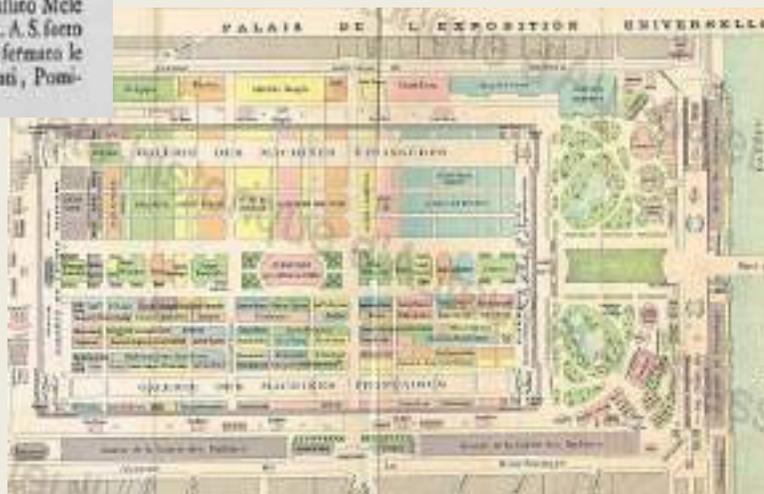
1

Em 1726, Cosimo de Medici declara Pomino uma das áreas mais apropriadas da Toscana para a produção de grandes vinhos.



2

Grandes inovações foram feitas na metade dos anos 1800s por Leonia degli Albizi, esposa de Angiolo Frescobaldi. Nascida na Borgonha, ela teve a audácia de construir a primeira vinícola a gravidade e a cultivar Chardonnay e Pinot Nero na altitude.



3

A Chardonnay de Pomino teve, desde sempre, grande reconhecimento, como a medalha de ouro na Exposição de Paris de 1878.

O que você deve saber

- Palavra-chave da propriedade: **elegância**
- Pomino significa “maçãzinha”.
- Leonia é o nome do espumante Método Clássico da Frescobaldi. Um tributo à audácia, elegância e sensualidade de Leonia degli Albizzi.
- A propriedade de Pomino data de 1500, o ano em que o castelo com o mesmo nome foi construído, e que desde o começo, ficou conhecido pela excelência de sua localização.



TERRITÓRIO

Pomino DOC



Altitude

Pomino é a mais alta denominação da Toscana, com vinhedos plantados a até 700 metros de altitude.

Microclima

A área é caracterizada por uma forte diferença entre as temperaturas diurnas e noturnas e muita luz do sol que contribuem para o desenvolvimento dos aromas.

Solo

Solos de arenito, ideais para intensificar os aromas da Chardonnay e da Pinot Nero.

Vinhos



Beneizio Riserva
Pomino Bianco Riserva DOC
Chardonnay



Pomino
Pomino Bianco DOC
*Chardonnay, Pinot Bianco,
e outras variedades complementares*



Pomino
Pomino Pinot Nero DOC
Pinot Nero



Pomino Vinsanto
Pomino Vinsanto DOC
*Trebbiano, Malvasia bianca Toscana,
San Colombano*



VINHOS

Benefizio Riserva

Pomino Bianco Riserva DOC



Uvas

Chardonnay



Vinificação

As uvas Chardonnay são colhidas a mão e coladadas em pequenas caixas, com atenção e cuidado. Uma vez na vinícola, elas são prensadas com muita gentileza, garantindo uma boa extração e um mosto límpido. O mosto é colocado então em barricas de carvalho onde ele passa pela fermentação alcoólica e conversão malolática parcial. Após isso o vinho é armazenado em carvalho, sobre as lías, com bâtonnage sempre que necessário.



Tamanhos disponíveis

0.75 lt, 1.5 lt

Notas de Degustação



Cor amarelo-palha com reflexos dourados.



Um bouquet complexo, combinando toques de frutas brancas como pêra com notas de fruta exótica, como manga, banana, e abacaxi, além de frutas cítricas e cascas de cítricos confeitados. O toque cítrico é complementado por toques de flor de laranjeira.



Saboroso e mineral, com toques salinos, tem um final elegante e harmonioso. Sua intensidade aromática no paladar é elevada pelo retrogosto de frutas secas. Um final longo e harmonioso.

Emperatura de Serviço

10-13°C

FRESCOBALDI
TOSCANA



VINHOS

Pomino

Pomino Bianco DOC



Uvas

Chardonnay, Pinot Blanc, mais uma pequena quantidade de uvas brancas complementárias.



Vinificação

A pressão na prensa é calculada com cuidado para uma extração gentil do mosto. Fermentação à temperaturas controladas, parcialmente em tanques de aço inox, e parcialmente em barricas de carvalho francês. Maturação: parcialmente em barricas de Carvalho francês.



Tamanhos disponíveis

0.75 lt, 1.5 lt

Notas de Degustação



Amarelo palha vívido



Notas cítricas iniciais, seguidas de pêra e maçã verde, acompanhadas de perfumes florais, como lírios e camomila, e toques tropicais, particularmente de abacaxi.



Límpo e mineral. Um vinho extremamente equilibrado.

Temperatura de Serviço

8-10°C



VINHOS

Pomino Pinot nero

Pomino Pinot nero DOC



Uvas

Pinot Nero



Vinificação

Uma vez colhidas, as uvas Pinot Nero são fermentadas à temperaturas controladas em tanques cónicos de carvalho de 60hl. As uvas são prensadas manualmente, permitindo uma extração gentil e controlada das antocianinas e polifenóis.

Após a fermentação alcoólica é feita a conversão malolática em barricas de carvalho francês. O vinho é amadurecido em barricas de carvalho francês.



Tamanhos disponíveis

0.75 lt

Notas de Degustação

-  Cor vermelho-rubi brilhante e elegante com toques granada.
-  O bouquet oferece aromas de frutas vermelhas e negras, incluindo framboesas, morangos silvestres, e toques delicados de cerejas negras, mirtilos e amoras. Delicadas notas de especiarias, como canela, aniz estrelado e pimenta branca. Notas tostadas e toques de tabaco e café.
-  Fresco e delicado. Um equilíbrio perfeito entre o álcool e a fruta. Elegante, aveludado, com taninos sedosos e um final longo.

Temperatura de Serviço

13-17°C



VINHOS

Pomino Vin Santo

Pomino Vin Santo DOC



Uvas

Trebbiano, Malvasia bianca
Toscana, San Colombano

Notas de prova



Cor âmbar intensa com reflexos dourados.



O bouquet é variado e complexo, indo desde notas de frutos secos, frutas maduras e toques tostados. As sensações iniciais são de amêndoas, nozes e avelãs, seguidas de damascos secos, figos, toques de frutas cristalizadas e peles de frutas cítricas.



Sua acidez é perfeitamente equilibrada no paladar pela doçura. No geral é macio, harmonioso e muito persistente.

Temperatura de Serviço

6-8°C



Tamanhos disponíveis

0.375 lt, 1.5 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA





Vinhos



LEONIA
POMINO



Leonia Metodo Classico Brut Millesimato

Pomino Spumante Bianco DOC

Chardonnay, Pinot Nero

Leonia Metodo Classico Rosé Millesimato

Pomino Spumante Rosé DOC

Pinot Nero

Leonia Metodo Classico Brut

Brut Millesimato, Pomino Spumante Bianco

DOC, Metodo Classico



Uvas

Chardonnay, Pinot Noir



Vinificação

Os cachos são colhidos a mão no frescor das primeiras horas da manhã e colocados em caixas de 15kg, e depois prensados gentilmente na adega. Depois que o cuvée é montado, ele passa por um período de clarificação a frio de 12 horas, necessário para se conseguir a perfeita harmonia de Leonia. Segue uma fermentação à temperaturas controladas segue, parte em tanques de aço inox, parte em barricas de carvalho.

Maturação: em março do ano após a colheita, é feito a assemblage final, utilizando como base vários vinhos. O licor de tiragem é adicionado e o vinho passa por um período de fermentação em garrafa de 36 meses. Após esse período o vinho segue para o disgorgement e passa ainda amadurece por mais um período em garrafa.



VINHOS

Leonia Metodo Classico Brut

Brut Millesimato, Pomino Spumante Bianco DOC, Metodo Classico



Notas de Degustação

 Cor amarelo-palha brilhante, com uma perlage delicada e duradoura.

 Notas fragrantas de cítricos, bergamota e pêra, com um fundo floral. Aromas pronunciados de pães e biscoitos, toques de mel, frutas cristalizadas e nozes torradas.

 Paladar limpo, com uma impressão de mineralidade e fruta cítrica.



Tamanhos disponíveis

0.75, 1.5, 3 litros

Temperatura de serviço.

6-10°C



100

LEONIA
POMINO

FRESCOBALDI
TOSCANA

Leonia Metodo Classico Rosé

Brut Millesimato, Pomino Spumante Rosé DOC, Metodo Classico



Uvas

Pinot Noir



Vinificação

Colhida a mão, a Pinot Noir é transportada à vinícola em caixas de 15 kg durante as horas mais frescas do dia. Elas são prensadas gentilmente para garantir a extração de um mosto limpo, levemente tingido pelas antocianinas. O mosto passa por 12 horas de clarificação a frio, o que traz uma distinguida qualidade harmoniosa ao Leonia Rosé.

A fermentação segue em tanques de aço inoxidável à temperaturas controladas, sendo uma parte do mosto é fermentada em carvalho.

Maturação: a assemblage dos vários cuvées é feita em março, seguida pela adição do licor de tiragem, 48 meses de envelhecimento sobre as borras e finalmente o disgorgement. Antes de ser lançado ao mercado, o Leonia Rosé é ainda envelhecido em garrafa por vários meses. Este passo garante uma harmonia adicional.



VINHOS

Leonia Metodo Classico Brut

Brut Millesimato, Pomino Spumante Bianco DOC, Metodo Classico



Notas de degustação

 De uma cor rosé encantadora, com reflexos acobreados. A perlage é extremamente sutil e reflete a elegância geral do vinho.

 No nariz, principalmente framboesas, acompanhadas de romã e amoras; laranja sanguínea aparece entre as notas de frutas. Aromas finais surpreendentemente especiados, como pimenta branca, acompanhados de aromas de croissant.

 Fresco na boca, apesar do longo envelhecimento de 48 meses em contato com as borras.



Tamanhos

0.75, 1.5 litro

Temperatura de Serviço

6-10°C



LEONIA
POMINO

FRESCOBALDI
TOSCANA

HOSPITALIDADE

Castello Pomino



Acomodações

5 confortáveis suítes, cada uma com uma identidade própria. O lugar ideal para uma estadia relaxante, uma imersão nos vinhedos e florestas do parque nacional Foreste Casentesi.



103



CASTELLO
POMINO
Pomino
TOSCANA

FRESCOBALDI
TOSCANA



TENUTA
AMMIRAGLIA
Magliano
TOSCANA

A TENUTA

Um barco apontando para o mar em busca de novos horizontes.

Toscana ao Mar

1



No início dos anos 2000 os Frescobaldi acreditaram no potencial das terras de Maremma, esquentadas pelo sol e amenizadas pelas brisas do mar.

2

Em 2011 a vinícola Ammiraglia, desenhada por Piero Sartogo e Nathalie Grenon, foi aberta. Ela representa uma perfeita combinação de inovação, tecnologia, e respeito ao meio ambiente.



108

DESTAQUES

O que você deve saber

- Palavra-chave da propriedade: **mediterrâneo**
- A expressão da Frescobaldi dos vinhos toscanos contemporâneos.
- As linhas modernas da vinícola lembram a proa de um navio apontando para o mar.
- A construção, perfeitamente integrada às colinas é envolta por arbustos e vegetação mediterrâneas.



TERRITÓRIO

Maremma



Vinhedos

No coração da Maremma, os vinhedos de Ammiraglia estampam uma evocativa geometria nas colinas bordeando a costa Tirrena.

Microclima

O microclima é influenciado pelo mar mediterrâneo, pelo sol e pelas brisas frescas vindas da costa. Isso se reflete nos vinhos no frescor e mineralidade.

TENUTA
AMMIRAGLIA
Magliano
TOSCANA



Vinhos



Aurea
Toscana IGT
Syrah, Vermentino



Santa Maria
Morellino di Scansano
Riserva DOCG
Sangiovese, Cabernet Sauvignon



Terre More
Cabernet Maremma Toscana DOC
*Sangiovese, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Syrah*



Masso Vivo
Toscana IGT
Vermentino



Alie
Toscana IGT
Syrah, Vermentino

VINHOS

Aurea Gran Rosé Toscana IGT



Uvas

Syrah, Vermentino e «vinho de reserva» adicionado.



Vinificação

As uvas são colhidas a mão, durante as horas mais frescas do dia. Elas são transportadas rapidamente a vinícola onde os cachos inteiros são cuidadosamente selecionados e colocados na prensa, um ambiente livre de oxigênio. Segue uma presagem leve. A fermentação começa a uma temperatura controlada (17 °C) em tonéis de carvalho de 600 L, de tosta média, sendo 20% deles novos. Os vinhos das duas variedades são então combinados e amadurecidos conjuntamente sobre suas lías. Mais tarde, uma pequena quantidade de Syrah, de safras anteriores é adicionada (Vin de Reserve).



Tamanhos disponíveis

0.75, 1.5, 3.0 litre

Notas de degustação



Cor suave e delicada com toques brilhantes de ouro rosa.



Um bouquet complexo que vai desde frutas vermelhas selvagens, laranjas e cascas de toranja, flores de pêssego e ervas mediterrâneas com um delicado final de pimenta branca.



Amplio e com boa estrutura. Durante os primeiros momentos, aparece mais leve e frutado e logo vai ficando mais mineral, complexo, estruturado persistente. As notas terciárias irão voltar ao paladar trazendo uma intrigante complexidade.

Temperatura de Serviço

8-10°C



VINHOS

Santa Maria

Morellino di Scansano DOCG



Uvas

Sangiovese, Cabernet Sauvignon



Vinificação

12 meses de maturação em tanques de aço inoxidável.



Tamanhos Disponíveis

0.375, 0.75 litre

Notas de degustação



Cor vermelho-rubi brilhante.



Notas de fruta intensa, como cerejas, ameixas e morangos selvagens. Logo aparecem notas cítricas delicadas acompanhadas por toques de especiarias.



Fresco e vivaz. Taninos presentes, caracterizados por uma maciez quente. Harmonioso e persistente.

Temperatura de Serviço

14-16 °C



VINHOS

Terre More

Maremma Toscana DOC



Uvas

Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc com uma pequena adição de Merlot e Syrah



Vinificação

As uvas, cuidadosamente colhidas, são transferidas para a vinícola onde são desengaçadas, esmagadas e colocadas em tanques de aço inoxidável. A fermentação começa à temperaturas controladas. Segue um período de amadurecimento em barricas de carvalho de segundo e terceiro uso. Após isso, segue um período de maturação em garrafa para equilibrar o vinho e expressar seu potencial pleno.



Tamanhos disponíveis

0.75 litro

Notas de degustação



Cor vermelho-rubi vibrante e intensa, com reflexos púrpura.



Notas frutadas intensas, lembrando frutas vermelhas e negras, como amoras, mirtilos, e toques de cereja. Notas interessantes de especiarias, alcaçuz e toques apimentados. Leves aromas terciários terrosos e de grãos de café.



Os taninos são sedosos, finos e elegantes, adicionando estrutura ao vinho. Os sabores se desenvolvem no paladar e levam a um final longo e persistente.

Temperatura de serviço

15-16°C



VINHOS

Masso Vivo

Toscana IGT



Uvas

Vermentino



Vinificação

Uma vez colhidas, as uvas são rapidamente transportadas para a adega, onde segue uma prensagem leve e delicada. Após isso o mosto é decantado a frio para tornar o vinho mais refinado e elegante. A fermentação segue em tanques de aço inox a uma temperatura controlada. A maturação segue nos mesmos tanques sobre as lías finas.



Tamanhos disponíveis

0.75 litros

Notas de prova



Cor amarelo palha com reflexos verdes delicados.



Notas de frutas tropicais, abacaxi e manga, completados por notas de limão e bergamota e aromas florais. Toques de ervas mediterrâneas.



Redondo mas com uma acidez vivaz trazendo frescor. Consistente, trazendo um perfeito equilíbrio entre os aromas e sabores.

Temperaturas de serviço

7-10°C



VINHOS

Alie

Rosé Toscana IGT



Uvas

Syrah and Vermentino



Vinificação

As uvas são prensadas com extrema delicadeza, e as várias frações de mosto são mantidas separadas. Cada uma delas passa por uma clarificação, 12 horas decantando. Esses procedimentos servem para sublimar as distintas características de Alie. O mosto fermenta em tanques de aço inox a uma temperatura controlada de 19°C. Maturação: três meses em tanques de aço inox seguidos por tempo adicional em garrafa.



Tamanhos disponíveis

0.75, 1.5, 3.0 litros

Notas de degustação

-  Rosa claro com reflexos rubi pálidos.
-  Flores de primavera, morangos selvagens, peles de frutas cítricas.
-  Mineralidade vibrante, uma característica clássica da área de Maremma, com um final longo e complexo.

Temperatura de Serviço

7-10°C





TENUTA
AMMIRAGLIA
Magliano
TOSCANA



RÈMOLE

TOSCANA



RÉMOLE
TOSCANA



A TENUTA

Autenticidade de
sabores toscanos...



Toscana viva



1

Rè mole emprestou seu nome da casa histórica localizada em Sieci, ao leste de Florença onde memórias da família se misturam com grandes eventos históricos.



2

Villa Rè mole, rodeada de vinhedos, é o lugar onde se guarda hoje o arquivo de família.

3

Os vinhos da Rè mole têm um estilo agradável para elevar qualquer estilo de comida e qualquer momento de convivialidade.



REMOLE
TOSCANA

124

FRESCOBALDI
TOSCANA

DESTAQUES

O que você deveria saber

- Palavras-chave da propriedade:
convivialidade
- O objetivo de Rèmole é expressar a alegria de uma mesa generosa com a autenticidade dos vinhos toscanos.





RÈMOLE
TOSCANA

Vinhos



Rèmoles Bianco
Toscana IGT
Vermentino, Trebbiano



Rèmoles Rosso
Toscana IGT
*Sangiovese,
Cabernet Sauvignon*



Rèmoles Rosé
Toscana IGT
Sangiovese



VINHOS

Rè mole Bianco

Toscana IGT



Variedades

Vermentino, Trebbiano



Amadurecimento

4 meses em tanques de aço inox



Tamanhos disponíveis

0,75 l

Notas de prova

 Cor marelo palha, límpida e delicada,

 Notas de frutas brancas, pêssego, lichias e florais.

 Fresco e com toques apimentados.

Temperatura de serviço

7-10 °C



VINHOS

Rèmole

Toscana IGT



Variedade

Sangiovese com uma pequena porção de Cabernet Sauvignon



Amadurecimento

4 meses em tanques de aço inox e dois meses em garrafas.



Tamanhos disponíveis

0,75 l

Notas de degustação



Cor Vermelho-púrpura.



O nariz revela notas deliciosas de frutas vermelhas e negras, como groselhas, amoras, mirtilos, acompanhadas de notas de especiarias, incluindo pimenta preta.



Agradável ao paladar, com sabores persistentes que correspondem aos aromas. Macio e arredondado.

Temperatura de serviço

14-16°C



VINHOS

Rè mole Rosé

Toscana IGT



Variedade

Sangiovese



Amadurecimento

Em tanques de aço inox.



Tamanhos originais do produtor

0,75 l

Notas de degustação

 Cor rosa claro, límpida e cristalina.

 Notas de pequenas frutas vermelhas que combinam perfeitamente com os aromas cítricos frescos e sutís. Notas florais, incluindo botões de rosa, também aparecem.

 No paladar, frescor e picância se combinam produzindo um efeito harmonioso.

Serving temperature

7-10°C





GORGONA

Isola di Gorgona
TOSCANA



GORGONA
Isola di Gorgona
TOSCANA

THE ESTATE

Da menor ilha do
arquipélago toscano,
nasce um vinho único.



MARCOS HISTÓRICOS

Uma ilha como nenhuma outra

1



O projeto Gorgona nasceu em Agosto de 2012 graças a uma parceria entre a Frescobaldi e Gorgona, a única ilha penal da Europa. Aqui os internos passam os anos finais de sua sentença vivendo e trabalhando em contato próximo com a natureza, ao mesmo tempo que desenvolvem habilidades para amparar seu retorno à sociedade e à força de trabalho.

2

Hoje os vinhedos medem 2 hectares, incluindo uma parcela original e uma segunda, plantada em 2015. Destes vinhedos de uvas Vermentino e Ansonica nasce Gorgona, fruto de sua localização única e do trabalho humano, um símbolo de esperança e sonho de liberdade.



Destaques

O que você deve saber

- Esta ilha montanhosa foi no passado um destino de heremitas, monges e ataques de bárbaros.
- Desde 1869 ela se tornou uma colônia penal a céu aberto.
- A equipe da Frescobaldi trabalha com os internos da ilha Toscana de Gorgona para transmitir a arte da viticultura e criar conjuntamente um vinho único e exclusive.



TERRITÓRIO

Ilha de Gorgona



Terroir

Um pequeno vinhedo de exposição leste em um terreno íngreme. Localizado em uma área em formato de anfiteatro, protegida dos ventos e de frente para o mar.

Clima

Clima mediterrâneo. Brisas marinhas constantes asseguram a saúde das uvas.

Variedades

Vermentino e Ansonica para o Gorgona Bianco. Sangiovese e Vermentino Nero para o Gorgona Rosso



GORGONA

U-B di Capraia
TOSCANA

137









GORGONA

U.V. di C. GORGONA
TOSCANA



141



VINHOS

Etiquetta 2012

Edizione straordinaria dell'isola 2700 copie

N°

TOSCANA I.G.T. • GORGONA • VENDEMMIA 2012

ANSONICA - VERMENTINO

LA VISIONE



Questo vino è frutto di un progetto sociale nato dalla collaborazione tra Marchesi de' Frescobaldi e la coltura sociale dell'isola della Gorgona, l'effluvia isolata del Parco Nazionale Arcipelago Toscano. Qui, gli agronomi e gli enologi di Frescobaldi hanno lavorato insieme ai decenni su una vigna piantata nel 1999, affidando loro conoscenze sulla vinificazione e cura, con la visione di ottenere un nuovo bianco.

La cura del vino, l'influenza del mare e un ambiente straordinario danno vita ad un vino inimitabile ed esclusivo.

Marchesi de' Frescobaldi

FUOCO



Il fascino dell'isola, irresistibile per tutti, scoppia per il ritorno al calore autunnale.

Dalla Tenuta Montagna, isolotto lontano dal bagnare costiero, il terreno sul mare, è sempre e comunque affascinato, diviene per alcune settimane affresco marino d'incontro fra il capo del sole, diventato notte, e la sagoma feroce formale del vento. Quell'incontro che - quasi per pudore - avviene alle spalle di Gorgona, ormai pochi sanno di fare cosa, in cambio delle forti cure della passione. Il rosso fuoco che coglie alle spalle l'isola, rende più lentamente largo i suoi fianchi, fino a succedere dietro l'orizzonte.

TERRA

Eppure in Gorgona, ricorda il traguardo dell'isola in un deserto. Quello singolo ferro e fieno, appare da lontano di una tinta poco diversa ed evoluta dalla vita delle acque.

Al primo arrivo in porto la scoperta delle infinite qualità di cui il verde prevede l'isola, sorprende e rapisce. Tornando, quel verde, sembra voler rimproverare ogni volta un momento sempre soltanto. Quel verde così variegato diventa difficile da raccontare per chi non conosce le parole che distinguono ogni singola qualità: le stesse parole che il popolo invece si è dato per descrivere con puntualità ogni sfumatura del bianco per loro solito o di chi, per passione e professione, sa raccontare un bicchiere di buon vino in ogni più piccola sfumatura di stocchi e sapori.

ACQUA



La linea della vita, qui ricca di salinità che accosta anche le forti pare di montagna, riempie tutto lo spazio fino alla linea dell'orizzonte. L'aria ininterrotta quando l'aria vola la via trasparente incrociata dalla Corica, da tutti della costa di Toscana, di Liguria e del resto dell'arcipelago quando il cielo appare limpido a perdita d'occhio.

Nei giorni più tiepidi, l'energia cresce. La corrente del mare, ormai dai venti più impetuosi, diviene linea di distensione - per chi lo sfida - o di vita, per chi si attende la corrente che l'isola lo scolorisce. La schiuma, le onde scure, i gorgogli che fanno il terreno dei naviganti di un tempo, appaiono dalle rive della scogliera manifestazioni materiche di una forza che, forse, è la maggiore e la più misteriosa. Una forza che si raggiunge dovunque, sbalzando ogni uomo. Dal ritorno, impetoso ed incombente, che si coccola, per addormentarsi e poi scacciarsi al mattino, all'arrivo, appagato respiro dopo respiro, da una risacca fino di una acqua e sale tanto preziosa quanto vitale.

VENTO



Anche il vento, come il fuoco, spinge a cercare elementi di "salsedine". Il respiro del giorno che lungo la costa soffia con prepotenza di salinità, a Gorgona diviene quello di un essere sensiente che, nelle divinità dei momenti della vita, cambia di frequenza e di intensità. Caldo e arido lo Sciocco, freddo e teso il Grecale, frizzante e gradevolissimo la Borea.



VINHOS

Etiqueta 2013

2ª edizione straordinaria dell'isola 350 copie N°

COSTA TOSCANA I.G.T. • GORGONA • VENDEMMIA 2013

ANSONICA • VERMENTINO

LA VISIONE



Questo vino è frutto di un progetto sociale nato dalla collaborazione tra Marchesi de' Frescobaldi e la colonia penale dell'isola della Gorgona, bellissima isola del Parco Nazionale Arcipelago Toscano. Qui, gli agronomi e gli enologi di Frescobaldi hanno lavorato insieme ai detenuti su una vigna piantata nel 1999, offrendo loro conoscenze sulla viticoltura e sul vino, con la visione di costruire un nuovo futuro.

La cura dell'uomo, l'influenza del mare e un ambiente straordinario danno vita ad un vino inimitabile ed esclusivo.

Marchesi de' Frescobaldi

ANDREA BOCELLI PER GORGONA

Del vino, così come della musica, parlare è sempre un azzardo. Meglio porsi in ascolto, stupirsi e imparare, davanti a tanta bellezza ed alla festa dei sensi. L'arcipelago toscano è un paradiso terrestre. Gorgona è la perla d'Afrodite più selvaggia e luminescente: dietro la sua scontroosità apparente, l'indicibile seduzione di profumi e silenzi, ed una natura che commuove per la sua forza, per la sua pubertà eterna... E intorno, acqua e sale, a riflettere i messaggi del cielo, a stringere i lacci alle vele. Il suo vino

VENTO



Anche il vento, come il fuoco, spinge a ritrovare elementi di "labronicità". Il respiro del pianeta che lungo la costa scotta con prevalenza di sud - ovest, a Gorgona diviene quello di un essere senziente che, nella diversità dei momenti della vita, cambia di frequenza e di intensità.



FUOCO



Il fascino dell'isola, irresistibile per tutti, acquista per i livornesi un calore assoluto.

TERRA

L'approdo in Gorgona, ricorda il traguardo dell'ovasi in un deserto.



ACQUA

La fonte della vita, qui carica di salmastro che incontra anche le fonti pure di montagna, riempie tutto lo spazio fino alla linea dell'orizzonte.

VINHOS

Etiqueta 2014

3ª edizione straordinaria dell'isola 3.500 copie N°

COSTA TOSCANA I.G.T. • GORGONA • VENDEMMIA 2014

ARSONICA - VERMENTINO

LA VISIONE



Questo vino è frutto di un progetto sociale nato dalla collaborazione tra Maschietti di Frascolaldi e la colonia penale dell'isola della Gorgona, bell'ultima isola del Parco Nazionale Arcipelago Toscano. Qui, gli agronomi e gli enologi di Frascolaldi hanno lavorato insieme ai detenuti in una vigna piantata nel 1999, affidando loro conoscenze sulla viticoltura e sul vino, con la visione di costruire un nuovo futuro.

La cura dell'uomo, l'influenza del mare e un ambiente armonizzato danno vita ad un vino inimitabile ed esclusivo.

Maschietti di Frascolaldi

L' ISOLA CHE NON C'È

La più piccola, la più settentrionale, la meno conosciuta tra le sette isole maggiori dell'Arcipelago Toscano: Capraia, Elba, Giannutri, Giglio, Montecristo, Pianosa, che assieme a Gorgona fanno parte dal 1996 del Parco Nazionale Arcipelago Toscano, è attraversata da tre piccole vallate, una delle quali scende al mare sulla costa di levante e si apre sul villaggio e sul porticciolo che costituiscono il centro dell'isola: di fronte, a 37 chilometri, c'è Livorno. Sul versante occidentale, le coste che guardano la Corsica a una sessantina di chilometri, sono a picco sul mare. Conosciuta già prima di Etruschi e Romani, è stata sede di eremi e di monaci cenobiti e cisterciensi, oggetto di incursioni barbaresche e di diversi passaggi di proprietà tra Pisa e Firenze, cinta di Doria nella Dorsia Comoda, popolata da contadini che hanno sviluppato attività agricole accanto alla pesca e alla conservazione delle



pecore. Fino a diventare, dal 1869, una colonia penale al aperto: l'ultima isola penitenziaria italiana, con vigne ad regime aperto a cui sono soggetti i detenuti che qui lavorano negli orti e nella vigna si occupano dei boschi, di pecore, capre e maiali, producendo vino, formaggi, miele e ortaggi.

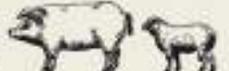
EMOZIONI SENSORIALI



Il verde, i colori e i profumi della macchia mediterranea - ginestre, cian, miri, ginpro, rosemarini, elicriso - con alberi di leccio e pini d'Aleppo ma anche con castagni e ontani, circondati da un mare profondo, protetto come turca

l'isola dalle severe regole del Parco Nazionale. Con specie vegetali e animali che crescono solo qui: il Linosyris della Gorgona, ma anche una varietà di ulivo da poco catalogata quindi un particolare tipo di cioccolato ed una di latticida. Un luogo di rifocillazione per piccoli uccelli e di sosta per quelli più grandi che trascorrono ogni stagione sul Mediterraneo.

Su sette piriniche ferree esposte in maniera mirabile ad est e protette dai venti dalla macchia mediterranea, un piccolo vigneto piantato nel 1999, con varietà Vermentino e Arsonica produce un vino straordinario e suggestivo. Ogni sua goccia sa di ginestra, agrumi, salicorno, rosmarino, prezza, salvia e chiè verde. Vino che esprime un'incredibile freschezza ed equilibrio. Un piccolo miracolo in questa "piccola grande" isola.



VINHOS

Etiqueta 2016

5ª edizione straordinaria dell'isola

COSTA TOSCANA I.G.T. • GORGONA • VENDEMMIA 2016

VERMENTINO - ANSONICA

LA VISIONE



Questo vino è frutto di un progetto sociale nato dalla collaborazione tra Marchesi Frescobaldi e la comunità locale dell'isola di Gorgona, bellissima isola del Parco Nazionale Arcipelago Toscano.

Qui, gli agronomi e gli ecologi di Frescobaldi hanno lavorato insieme ai direttiari su una vigna piantata nel 1928, offrendo loro conoscenze sulla viticoltura e sul vino, con la visione di ottenere un vino futuro.

La cura del suolo, l'infusione del mare e un ambiente straordinario danno vita a vini inimitabili ed esclusivi.

Marchesi Frescobaldi

UN CONCENTRATO DI BIODIVERSITÀ VEGETALI

La prima cosa che si nota avvicinandosi a Gorgona è quanto sia verde questa piccola isola dell'Arcipelago Toscano. Caratterizzata da un microclima unico, da venti che modellano il portamento delle piante e da suoli profondamente sabbiosi e fertili, Gorgona è un luogo di grande interesse botanico con specie endemiche e rare, meritevoli di preservazione.

VERDE NEL BLU

L'isola di Gorgona è coperta al 90% da boschi, macchia, vegetazione ripetosa e pochi metri quadri di vegetazione igrofila nelle zone umide, biotopo di grande interesse scientifico.



il pino di Aleppo, affiancato da pini marittimi, lecci, sughere e ontano nero, compongono i boschi della parte NE e centrale dell'isola; i versanti SO ed Est sono coperti da rosmarino, erica e lentisco, risti e mimo. Sulla macchia costiera la vegetazione è di arbusti sempreverdi molto bassi, ma cui spicca l'endemico



LA NATURA E L'UOMO

Eccezionale concentrato di biodiversità dell'isola è anche testimonianza dell'antico e complesso rapporto che in essa si è stabilito tra natura e la presenza dell'uomo.

Alla flora spontanea dell'isola si sono aggiunte, dall'epoca etrusca ai giorni nostri, tante e diverse coltivazioni: orti, oliveti, colture cerealicole e vigneti. Oggi, un piccolo vigneto vede protagonista l'uomo, intento a scrivere un nuovo capitolo della propria vita e di questa splendida isola.



VINHOS

Etiqueta 2017

6ª edizione straordinaria dell'isola

COSTA TOSCANA I.G.T. • GORGONA • VENDEMMIA 2017

VERMENTINO • ANSONICA

LA VISIONE



Questo vino è frutto di un progetto sociale nato dalla collaborazione tra Marchesi Frescobaldi e la colonia penale dell'isola della Gorgona, nell'ambito della Rete Nazionale Arcipelago Toscano.

Qui, gli agricoltori e gli ecologi di Frescobaldi hanno lavorato insieme ai detenuti in una vigna piantata nel 1999, affidando loro conoscenze sulla viticoltura e sul vino, con la visione di ottenere un nuovo futuro.

La cura dell'uomo, l'abbruttimento del mare e un ambiente straordinario danno vita a vini inimitabili ed esclusivi.

Marchesi Frescobaldi

I CUORI PULSANTI DELLA GORGONA

Gli antichi marinai che si avvicinavano a Gorgona vedevano numerose capre sulle irte scogliere: decisero così di chiamare l'isola come il mitologico essere Gorgone, un mostro con le corna, la barba, gli zoccoli.



Oggi la capra non c'è più, estinta da secoli. Ora l'isola è animata al crepuscolo da numerosi conigli selvatici e si può scorgere il biacco, innocuo serpente dalla pelle scura.



IL PALCOSCENICO DEL CIELO

Il falco pellegrino, il più veloce predatore alato, ha fissato la propria dimora in questo straordinario lembo di terra in mezzo al mare ove regala, nei suoi voli di caccia, l'emozione di rapidissime picchiate, così come sono incantevoli i placidi volteggi nelle calde correnti ascensionali della piovra, la "piccola aquila".



UN NIDO IN MEZZO AL MARE

In primavera le scogliere più scoscese sono un continuo andirivieni aereo del gabbiano reale, che da anni ha scelto Gorgona come sito ove nidificare, e del timido gabbiano corso, la specie di gabbiano più rara, simbolo del Parco Nazionale dell'Arcipelago Toscano, che ha eletto quest'isola come luogo più settentrionale per deporre le uova.

VINHOS

Etiqueta 2018

7ª edizione straordinaria dell'isola

COSTA TOSCANA I.G.T. **GORGONA** VENDEMMIA 2018

VERMENTINO - ANTONICA

LA VISIONE

Questo vino è frutto di un progetto sociale nato dal 2012 dalla collaborazione tra Frescobaldi e la colonia penale dell'isola della Gorgona, bellissima isola del Parco Nazionale Arcipelago Toscano. Qui, gli agronomi e gli enologi di Frescobaldi hanno lavorato insieme ai detenuti su una vigna piantata nel 1999, offrendo loro conoscenza sulla viticoltura e sul vino, con la visione di costruire un nuovo futuro. La cura dell'isola, l'influenza del mare e un ambiente straordinario danno vita a vini straordinari ed esclusivi.

Frescobaldi

ISOLA DI GORGONA
ARCHELAGO TOSCANO
MARE DEL 1861



Cala Maestra
Cala Marcona
Cala dello Scalo
Cala Marina
Grotta del Bue marino
Cala Sotrocco
Cala dei Giunchi
Cala di Pasera
Cala dell'Acqua

**DOVE LA TERRA
ABBRACCIA IL MARE**

Lasciarsi del mare della piccola isola di Gorgona è rinchiuso nei meravigliosi abbracci delle sue numerose insenature: da Cala Marcona e Cala dello Scalo, unico approdo dell'isola, a Cala Marina. Dall'isolotto Cala Sotrocco, un tempo rifugio della folla notturna, nella Grotta del Bue marino, fino alla Cala dei Giunchi, dove il mare si mescola con un insidioso affioramento di acque dolci. E Cala di Pasera e dell'Acqua portano fino alla maestosa Cala Marina, che richiama sul proprio fondale, come croci, 15 ancore bianche, memoria di un tragico naufragio.

VINHOS

Etiquetta 2019

8ª edizione straordinaria dell'isola

COSTA TOSCANA I.G.T. • GORGONA • VENDEMMIA 2019

VERMENTINO • ANSONICA

LA VISIONE



Questo vino è frutto di un progetto sociale nato dalla collaborazione tra Pinocchelli e la collettività dell'isola della Gorgona, dell'isola Isola del Faro Nazionale Arcipelago Toscano.

Qui, gli agronomi e gli ecologi di Pinocchelli hanno lavorato insieme ai detenuti su uno stagno pianura nel 1993, offrendo loro conoscenza nella coltivazione e nel vino, con la visione di costruire un nuovo futuro.

La cura dell'uomo, l'inflessa del mare e un ambiente straordinario danno vita a vini inimitabili ed esclusivi.

Pinocchelli

LA PICCOLA ISOLA CHE FA GRANDE PELAGOS

In mezzo al Santuario Pelagos, meravigliosa area marina nata dall'accordo di tre stati, Francia, Principato di Monaco e Italia per proteggere i mammiferi marini, sorge la piccola Gorgona. All'interno di un ecosistema unico di oltre 87.500mq, il Mediterraneo, che rappresenta lo 0,82% della superficie degli oceani e lo 0,32% del loro volume, dove coesistono tra il 4 e il 18% delle specie marine mondiali, più di 8.500 varietà, Gorgona rappresenta da sola uno scrigno di biodiversità.



UN GIOCO DI EQUILIBRI

I fondali di Gorgona ospitano numerose specie vegetali ed animali, di fondamentale importanza per l'ecosistema. Dai piccoli organismi come i denti di cane e il pomodoro marino, alla specie principe di Gorgona,

il delfino, dalle famose acciughe, ai tonni, al pesce luna e alla manta locale, fino agli inconfondibili cetacei: i delfini, i tursiopi e le piccole stenelle, e infine il maestoso capodoglio, che con il suo corpo grigio scuro può raggiungere i 18 metri di lunghezza.



UN'EMOZIONE UNICA

Il piccolo tratto di mare dell'Arcipelago Toscano che circonda Gorgona, preservato da ogni azione dell'uomo, racchiude infatti un insieme di organismi animali e vegetali tra i più vari nell'ambito regionale ed è frequentato da quasi tutte le specie del Santuario dei Cetacei.



VINHOS

Etiquetta 2020

👁️ 9ª edizione straordinaria dell'isola 👁️

COSTA TOSCANA I.O.T. **«GORGONA»** **VENDEMMIA 2020**

VERMENTINO-ANBRINCA

LA VISIONE



Questo vino è frutto di un progetto sociale nato dal 2012 dalla collaborazione tra Frescobaldi e la colona pendente dell'isola della Gorgona, la famosa isola del Parco Nazionale Arcipelago Toscano. Qui, gli agronomi e gli enologi di Frescobaldi hanno lavorato insieme ai detenuti su una vigna piantata nel 1993, sfrendo loro conoscenze sulla viticoltura e sul vino, con lo scopo di mettere in mano futuro.

La cura dell'uva, l'influenza del mare e un ambiente straordinario danno vita a vini inimitabili ed esclusivi.

Frescobaldi

L'ISOLA DELLE FORTEZZE

Avvicinarsi a Gorgona significa scoprire biodiversità uniche, una folta macchia mediterranea, il mare incontaminato, ma anche fortificazioni, testimoni di antiche civiltà, e una piccola chiesa edificata all'inizio del XVIII secolo dai Certosini, dedicata a San Gorgonio.

LA ROCCA: SENTINELLA SOLITARIA

Sulla costa occidentale, scoscesa e frangiate, sorge possente la "Torre Vecchia", un imponente maniero pisano costruito a 200m s.l.m., rivestito di pietra locale, ora disabitato, edificato tra l'XI e il XIII secolo che aveva lo scopo di presidiare il tratto di mare verso la Corsica e di difendere i moliacci dalle frequenti incursioni piratesche.



LA TORRE MEDICEA

Sul lato opposto dell'isola, verso il continente, la Cala dello Scalo, il porticciolo dei pescatori, è dominata dalla "Torre Nuova", una fortificazione medicea del XVII secolo che completa il sistema di difesa marittima.



LE TORRI ROSSE

Sull'isola si trovano anche due torri rosse costruite alla fine del XIX secolo per sorvegliare i movimenti sulla terra ferma: al



limite della parete, vicino ai vigneti, la Torre dell'Orologio, il cui nome è ispirato alla meridiana posta sul fianco della costruzione e, verso Cala Scirocco, la Torre Garibaldi.



VINHOS

Etiqueta 2021

10ª edizione straordinaria dell'isola

COSTA TOSCANA I.G.T. • GORGONA • VENDEMMIA 2021

VERMENTINO • ANSONICA

LA VISIONE



Gorgona è frutto di un progetto sociale nato dalla collaborazione tra Frascobaldi e la colonia penale situata su questa bellissima isola del Parco Nazionale Arcipelago Toscano. Qui gli agronomi e gli enologi di Frascobaldi hanno lavorato e lavorano insieme ai detenuti su una vigna piantata nel 1999, offrendo loro conoscenza nella viticoltura e nel vino, con l'obiettivo di contribuire a creare un nuovo futuro. La cura dell'uomo, l'armonia del mare e l'ambiente straordinario danno vita a vini di grande personalità, con una menzione unica.

Frascobaldi

**10 VENDEMMIE
LETTERA A GORGONA**

La più piccola delle sette isole dell'arcipelago Toscano, un agghio solitario nel mare, chi arriva qui avverte il medesimo senso di unione e vive le stesse emozioni forti dell'isola.

A Gorgona, in armonia con la natura, l'uomo ritrova, nel contatto con la terra, dignità e speranza per il futuro. Uomini con storie e percorsi diversi parlano finalmente la stessa lingua, uniscono forze e competenze per un obiettivo più alto, un progetto sociale giusto che "sa di buono".



Questa decima vendemmia è dedicata a tutti gli uomini di Gorgona, ai direttori, alle autorità, alla polizia e agli educatori, ai partner e ai generosi sostenitori, a tutti coloro che hanno vissuto e raccontato il progetto Gorgona, ma soprattutto ai detenuti e agli enologi, che si sono messi in gioco imparando e insegnando un nuovo mestiere. All'unicità di questo progetto straordinario.

IL VINO

Gorgona nasce su un terreno fertile, si tratta di un piccolo vigneto di due ettari, meravigliosamente esposto ad est e protetto dai venti. Un vigneto piantato nel 1999, e successivamente nel 2015 e 2018, dove le varietà Ansonica e Vermentino sono da sempre le protagoniste indiscusse di questo straordinario vino.

Gorgona richiede in sé tutta l'essenza dell'isola. La grassetta, felice, il mare e la sabbia, si amalgamano in un crescendo di note tipiche delle zone mediterranee che si intrecciano con la salinità.



La nota sapida fa il suo ingresso accompagnata da una splendida morbidezza. Vino incredibilmente intenso ed elegante durante tutto il viaggio sensoriale.



VINHOS

Garrafas



153

VINHOS

Garrafas



Gorgona
Costa Toscana IGT
Vermentino, Ansonica



Gorgona Rosso
Costa Toscana IGT
Sangiovese, Vermentino Nero

PACKAGING

Gorgona Bianco



Caixa de 6 garrafas



magnum

PACKAGING

Gorgona Rosso



3 btls case

PACKAGING

Caixa Especial 10 aniversário





GORGONA

Isola di Gorgona
TOSCANA



RÈMOLE
TOSCANA

FRESCOBALDI
TOSCANA

Observação:

Esta, acima, é uma apresentação original do produtor, em tradução livre para o português, e respeitando a formatação original do produtor e os vinhos apresentados por ele. Nem todos os vinhos presentes nesta apresentação fazem parte do portfólio atual da WineBrands, porém a informação aqui tem grande valor para que se possa compreender o produtor de uma forma mais ampla.



ADENDO

A SEGUIR:

- MAIS INFORMAÇÕES SOBRE AS PRINCIPAIS REGIÕES ABORDADAS
- DEGUSTAÇÃO DIRIGIDA E FICHAS TÉCNICAS



SANGIOVESE – A protagonista Toscana

- É a variedade mais plantada na Toscana
- *sanguis jovis*, ou Sangue de Júpiter
- Em geral da vinhos de uma **cor vermelho rubi de intensidade média**.

- Aromas de **cerejas vermelhas, ameixas vermelhas e notas herbais como tomilho, sálvia**.
- **Vinhos de corpo médio a encorpados, com acidez alta e taninos altos**.
- Pode fazer uma gama de vinhos desde básicos e vinhos de mesa, até vinhos de qualidade excelente.

- Tem nomes diferentes na Toscana, e é conhecida como:
 - Sangiovese Grosso, ou Brunello em Montalcino
 - Morellino, em Scansano
 - Prugnolo Gentile em Montepulciano.

- Uma variedade considerada relativamente difícil, vai melhor em solos calcáreos, pobres e de cascalho, com boa drenagem.

- Pode produzir altos rendimentos, mas para uma qualidade superior necessita um bom manejo de poda e um amadurecimento lento e longo durante a estação.



LEMBRANDO ALGUMAS REGRAS DE PRODUÇÃO NA TOSCANA

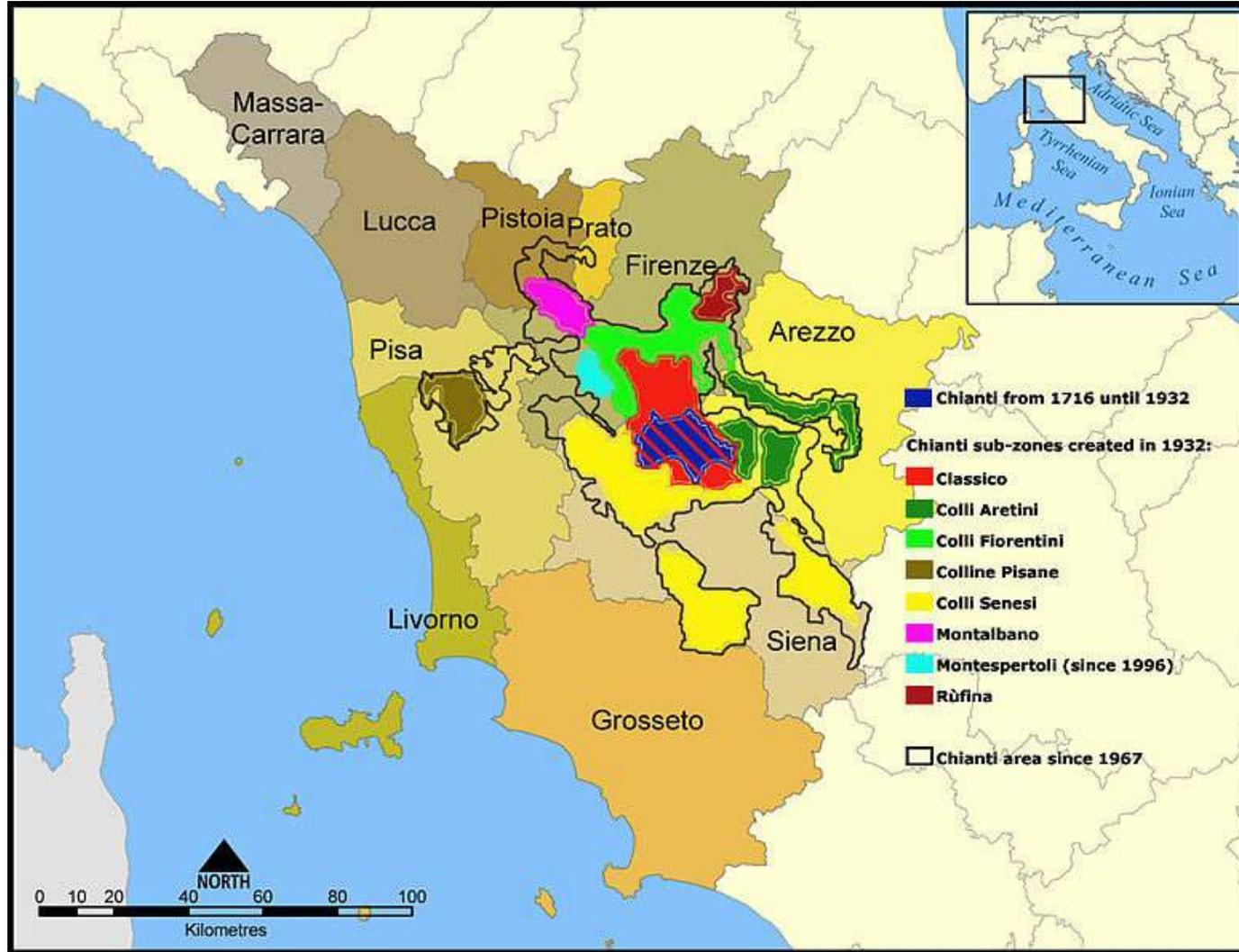
TOSCANA IGT

- Além das DOCs e DOCGs os produtores na Toscana têm a opção de lançar seus vinhos como Toscana IGT (**Indicazione Geografica Tipica**)
- Regras menos rígidas, maior liberdade.
- Rendimentos por ha. mais altos são permitidos
- **Maior número de uvas permitidas na IGT**, inclusive variedades internacionais.
- Muitos vinhos de prestígio foram lançados como IGT por **não se adequarem as regras das DOCGs** em relação a variedades e métodos de produção permitidos, mesmo assim sendo de altíssima qualidade e conseguindo preços de mercado altíssimos.
- **Supertoscanos**, como por exemplo Masseto, da Tenuta dell'Ornelaia de Frescobaldi.

CHIANTI



- Chianti é o nome de uma região histórica e de prestígio na Toscana.
 - 1716 – **Duque Cosimo III de Medici** designou 4 áreas de produção de vinho na Toscana, hoje dentro da região do Chianti Clássico, sendo um precursor do modelo de indicação geográfica. (Radda, Gaiole, Castellina, Greve – incluindo Panzano)
- Em 1872 o **Barão Bettino Ricasoli** recomenda a ‘receita’ do Chianti, tendo a Sangiovese como base e podendo ser amaciada por uma parte de Malvasia. (70% Sangiovese, 15% Canaiolo Nero, 15% Malvasia)
- 1924 – 33 produtores criam o primeiro Consorzio de vinhos da Italia, elegendo o **Gallo Nero** como símbolo de Chianti.
- 1967 - na então DOC Chianti, o uso de uvas brancas vira requisito do blend de Chianti.
- 1932 - A comissão Dalmasso aumenta a área do Chianti, e cria 7 subzonas.
 - A área antiga da Chianti DOC é rebatizada Chianti Clássico.
 - **Rúfina**, Colli Senesi, Colle Pisane, Colli Arentini, Colli Fiorentine, Montalbano, Montespertoli.
- 1996 – Área do Clássico vira DOCG
 - Vinhos da área do Clássico passam a poder ser feitos 100% de Sangiovese
 - 2006 – uvas brancas que já vinham caindo em desuso são banidas do Clássico DOCG.





Chianti DOCG

- Área de colinas, porém muitas abaixo dos 300m de altura
- Os produtores podem engarrafar o vinho como Chianti, ou **se dentro de uma das 7 subzonas**, podem colocar o nome da subzona no rótulo.
- **70 a 100% Sangiovese**
- **Pode incluir variedades internacionais ou locais.**
- Se usadas Cabernet Sauvignon ou Cabernet Franc não podem ultrapassar 15% do blend
- **10% de uvas brancas como Trebbiano continuam permitidas**
- Álcool mínimo 11,5% abv, 12% na maioria das subzonas.
- 63 HL/há máximo rendimento.
- Pode ser vendido a partir de março do ano seguinte a vindímea.
- **Sem requerimentos para tempo em madeira.**

- **Nas subzonas, 56 HL/ha. máximo e mínimo 6 meses em carvalho.**

Chianti Riserva DOCG

- **Mínimo de 2 anos**, sem requerimento para carvalho, há não ser se Riserva de uma das subzonas.

Chianti Classico DOCG

- Área entre Florença e Siena de colinas suaves, entre 200 e 500m altura.
- Solos de xisto, **galestro (rochas partidas com argila)**, **Albarese (rochas partidas com solo calcáreo)**, solos de rocha arenosa e solos arenosos.
- Galestro é tido como um solo que dá vinhos aromáticos e com Potencial de envelhecimento.
- **Mínimo de 80% Sangiovese, complementado por variedades locais como Canaiolo, ou internacionais, como a Merlot.**
- Variedades **brancas não permitidas**
- Rendimento máximo de 52HL/ha.
- Permitido a venda a partir de **outubro do ano seguinte a colheita.**

Chianti Classico Riserva DOCG

- Pode ser em **Janeiro 2 anos após a colheita.**
- Se as uvas provém de um **vinhedo único, o nome do vinhedo pode aparecer no rótulo.**

- Chianti Classico Gran Selezione DOCG (2013)

- Deve vir de **vinhedo único ou propriedade do produtor.**
- Mínimo de envelhecimento de **30 meses, sem requerimento para madeira.**

RÚFINA

- É uma **subzona pequena de Chianti**, a mais fria das subzonas e com maior altitude média, no geral em torno de 350m.
- Pode lançar vinhos como **Chianti Rúfina DOCG**, Chianti DOCG e Toscana IGT
- Refrescada pelos ventos frescos que descem dos montes Apeninos.
- Face sudoeste.
- Solos parecidos com os do Clássico, como gallestro, alberese e pedra calcárea.
- Os vinhos em geral tem uma acidez mais alta, mais fechados quando novos mas com capacidade de envelhecer e se desenvolver em garrafa, ganhando complexidade.
- Área próxima a Florença, conta com um total de 16 produtores, sendo várias propriedades aristocráticas como a Tenuta Nipozzano de Frescobaldi.
- Reconhecida como área de qualidade já por Cosimo de Medici em 1716, que nomeia a área de Pomino
Um vilarejo dentro de Rufina, na época propriedade da família Albizi e agora em grande parte pertencente a Frescobaldi.

Rosso di Montalcino DOC

- 100% Sangiovese
- Uvas provenientes da mesma área de Brunello
- Feito muitas vezes a partir de vinhas mais novas ou terroirs menos favorecidos do que os de Brunello.
- Rosso di Montalcino **pode ser vendido 1 ano após a colheita**
- Normalmente é afinado em **aço inox e/ou carvalho**.
- Pode ser um Brunello desclassificado pelos produtores em um ano mais difícil.

Brunello di Montalcino

- Primeiro Brunello vendido engarrafado: 1865, por Biondi Santi
- 1960's – 11 produtores e 65ha.
- Hoje – Mais de 250 produtores e mais de 2100 ha.
- Altitude varia **de 500 a 120m**
- Em geral, **uma área mais quente que a do Chianti Clássico** e mais seca, protegida das chuvas pelo Monte Amiata ao sul.
- Condições ótimas para **produzir vinhos encorpados, com fruta madura** mantendo **boa acidez**, com **brisas marinhas** vindo do Mediterrâneo a **40 km distância**.

Brunello di Montalcino DOCG - Regras

- 100% Sangiovese
- Rendimento máximo permitido: 54HL/ha.
- Só pode ser liberado à venda em Janeiro, **5 anos após a colheita**, sendo **um mínimo de dois anos em carvalho**.
- O rótulo pode trazer o nome de uma single-vineyard se for o caso.

Brunello di Montalcino Riserva DOCG

- 100 % Sangiovese
- Mínimo **de 6 anos de guarda antes de lançado**, desses um **mínimo de 3 anos em carvalho**.

VINO NOBILE DE MONTEPULCIANO DOCG

- Área no sudeste da Toscana, entre Montalcino e região da Umbria
- É uma denominação histórica que leva o nome do famoso vinho.
- Faces Sudeste e Leste, altitude de **250 a 600m**.
- Solos de argila produzem vinhos mais encorpados, solos arenosos produzem vinhos mais perfumados.
- **Tradicionalmente eram vinhos encorpados e austeros**, necessitando guarda.
- **70 a 100% de Sangiovese**.
- Mínimo de dois anos a partir do 1 de Janeiro após a colheita, sendo obrigatório de 12-24 meses em madeira, com o tempo restante sendo envelhecido em garrafa.

VINO NOBILE DE MONTEPULCIANO RISERVA DOCG

- Mínimo de 3 anos antes de ser vendido, e mesmo tempo mínimo em madeira.

A SEGUIR:

FICHAS TÉCNICAS DA WINEBRANDS



FRESCOBALDI POMINO BENEFIZIO RISERVA DOC

PAÍS ITÁLIA

REGIÃO TOSCANA

SUBREGIÃO RUFINA - POMINO

BRANCO | SAFRA 2021

"Essa variedade foi introduzida nas vinhas do Castelo Pomino em 1855 e, em 1878, recebeu a medalha de ouro na Paris Expo pela qualidade de seus vinhos. Em 1973, Benefizio nasceu de uma vinha localizada a 700 metros acima do nível do mar; o primeiro vinho branco italiano fermentado em barrica. Com a safra de 2005, Benefizio adquiriu a menção Reserva* - Lamberto Frescobaldi. As vinhas Benefizio, entre as mais altas da propriedade, são protegidas por bosques altos e expostas favoravelmente ao sudoeste. As fortes variações de temperatura entre dia e noite acentuam o desenvolvimento de aromas e sua riqueza e elegância. O grande brilho nessas altitudes é um fator importante que contribui para a síntese de aromas e sua complexidade, peculiaridade do Benefizio Pomino.

VARIETADES: 100% Chardonnay

VINIFICAÇÃO

As uvas Chardonnay foram colhidas à mão com extremo cuidado e atenção. Ao chegar à adega, a prensagem a que foram submetidas era extremamente macia e delicada, permitindo uma boa extração de mosto límpido já no início, mais clarificado após decantação a frio. Os mostos assim obtidos foram colocados em barricas, 50% novos e 50% de segundo uso, onde ocorreu a fermentação alcoólica e apenas parcialmente a malolática.

AMADURECIMENTO

Posteriormente, o vinho foi envelhecido em madeira sobre as borras por 10 meses, com batonnage realizada conforme necessário. Após um refinamento adicional na garrafa, o Benefizio Reserva alcançou sua máxima expressão olfativa em termos de elegância e harmonia.

NOTAS DE PROVA

Elegância, requinte e corpo, esses são os elementos característicos do Benefizio 2018. Sua cor é amarelo palha com reflexos dourados, típicos de caráter decisivo. Seu buquê é delicado e persistente ao mesmo tempo. A graciosa variedade aromática impressiona fortemente com a evolução ao longo do tempo. As notas de flor de laranjeira, magnólia e ginestra logo dão lugar a notas de frutas cítricas, cristalizadas e secas. A delicada especiaria, juntamente com os aromas terciários, devido ao refinamento, conclui esse maravilhoso caminho olfativo. Sua estrutura é confirmada pela nota alcoólica, perfeitamente equilibrada e harmonizada pela refrescante acidez. O final é longo e persistente.



FRESCOBALDI POMINO BIANCO DOC

PAÍS ITÁLIA
REGIÃO TOSCANA
SUBREGIÃO RUFINA - POMINO

BRANCO | SAFRA 2022

Elaborado a partir de vinhas extremamente adequadas à produção de vinhos brancos, em altitudes superiores a 700 metros, um assemblage de Chardonnay e Pinot Blanc.

VARIETADES: Chardonnay e Pinot Blanc.

VINIFICAÇÃO

As uvas foram colhidas com a maior atenção possível. Os cuidados tomados na vinha e o processamento subsequente na adega contribuíram para garantir um alto nível de qualidade. Desde que entraram na adega, as uvas e, conseqüentemente os mostos, foram processados, evitando o contato com o oxigênio, tanto quanto possível. Os ciclos de prensagem foram escolhidos para permitir a extração suave dos mostos. A fermentação alcoólica foi realizada em tanques de aço e uma pequena parte (15%) em barricas de carvalho francês, todas em temperatura controlada. No final de seu caminho de produção, Pomino Bianco permaneceu em envelhecimento por alguns meses.

AMADURECIMENTO

Permaneceu 4 meses em tanques de aço inox e 1 mês em garrafa antes de chegar ao mercado.

NOTAS DE PROVA

De cor brilhante e viva o Pomino Bianco DOC 2020 oferece esplêndidas notas florais harmoniosamente fundidas com notas frutadas dominantes. Seu bouquet é gentil, com aromas florais delicados que harmonizam bem com as notas frutadas. Flores brancas, maçã verde, pêra, toranja e as mil facetas das frutas cítricas. À boca é agradavelmente fresco e macio ao mesmo tempo. Ao paladar suavidade e frescor misturam-se harmoniosamente. Um vinho saboroso que enche o paladar de notas frutadas e levemente tostadas, que deixa na memória gustativa um prazer e complexidade de aromas dignos de um vinho branco cuja fama remonta a séculos.

HARMONIZAÇÃO

Frescor e fruta pedem por queijos de massa semi dura, pães de fermentação natural e embutidos.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 12,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE Servir à 8°C | VOLUME 750 ML



FRESCOBALDI POMINO ESPUMANTE LEONIA BRUT DOC

PAÍS ITÁLIA

REGIÃO TOSCANA

SUBREGIÃO RUFINA - POMINO

ESPUMANTE | SAFRA 2020

"Esse é um vinho que expressa o desejo de seguir novos caminhos, corajosos e determinados, com um caráter expressivo e elegante, assim como a minha tataravó Leonia, que me inspirou em minhas escolhas inovadoras. Foi ela quem plantou videiras francesas em Pomino, vinificando-as na primeira adega por gravidade italiana, recebendo a medalha de ouro na Paris Expo, em 1876." Lambert Fresecobaldi.

VARIETADES: 80% Chardonnay e 20% Pinot Noir.

VINIFICAÇÃO

A colheita ocorre manualmente em caixas de 15 kg nas horas mais frias do dia. Uma vez na adega, as uvas são submetidas a uma prensagem lenta e suave, que permite a extração do mosto do coração das uvas. Uma vez obtida a cuvée, é realizado uma clarificação a frio de 12 horas, que permite a limpidez decisiva na criação de uma harmonia qualitativa que caracteriza nosso Leonia Brut. Este processo é seguido por fermentação alcoólica lenta e controlada, principalmente em aço inoxidável a 16° C; apenas uma pequena porcentagem (15-20%) é usada em barricas de carvalho francês, parcialmente novas e parcialmente de segundo uso. No mês de março seguinte à colheita, as várias cuvées são unidas, seguidas da dosagem (adição de liqueur de tirage) e segunda fermentação na garrafa, com envelhecimento nas borras por 30 meses. A operação termina com remuage e dégorgement seguido de um refinamento adicional na garrafa.

AMADURECIMENTO

Amadurecimento sobre nas borras por 30 meses.

NOTAS DE PROVA

O Leonia Brut 2016 revela-se imediatamente de extrema elegância: cor amarelo palha brilhante, com reflexos dourados e uma perlage fina e consistente. Seu bouquet de frutas cítricas impacta de imediato, acompanhado de notas de alcaçuz e balsâmico e depois flui para notas de pastelaria e crosta de pão torrado, devido ao prolongado envelhecimento nas borras. No final, as sensações delicadas do Mediterrâneo são surpreendentes, entre as quais ginestra e hortelã. A degustação revela a efervescência fina e delicada e muita complexidade. De maneira direta, o Chardonnay tem um bom ataque à boca, por seu vibrante e fresco sabor, lembrando notas cítricas intensas também no paladar, acompanhado por sensações da estrutura do Pinot Noir. Alguma ligeira especiaria surge no final, como anis acompanhada de elegância e maciez.

HARMONIZAÇÃO

Os clássicos aqui fazem bonito, ostras e ovas de peixes, lagosta com molho de manteiga, espagueti com trufas.

VINHO

TEOR ALCOOLICO 12,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE Servir à 10°C | VOLUME 750 ML



FRESCOBALDI AMMIRAGLIA ALIE ROSÈ

PAÍS ITÁLIA
REGIÃO TOSCANA

ROSÈ | SAFRA 2022

Alie, uma figura da mitologia grega, uma das ninfas marinhas, um símbolo de sensualidade e beleza. Um Rosè elegante com uma cor clara e pura, com reflexos suaves em rubi. Um equilíbrio refinado entre Syrah e Vermentino, que encontra a máxima expressão nas proximidades do mar.

VARIETADES: 75% Syrah e 25% Vermentino.

VINIFICAÇÃO

O segredo de Alie está em todas as características territoriais, na gestão da vinha e, obviamente, no fator humano. As uvas, uma vez colhidas, foram transportadas para a adega em pouco tempo para não danificar os cachos. Um dos destaques da produção da Alie foi a fase de prensagem. Os cachos, inteiros e na ausência de oxigênio, foram colocados gentilmente na prensa. As pressões aplicadas durante esta fase foram extremamente suaves e delicadas; esse processo, juntamente com a cuidadosa seleção dos mostos e uma subsequente decantação destes, por não menos de 12 horas, possibilitou a eliminação de quaisquer componentes menos elegantes da planta. As fermentações ocorreram em tanques de aço inoxidável a uma temperatura controlada abaixo de 20°C. Após alguns meses afinamento nas suas borras finas, posteriormente incluindo também um período de garrafa, o Alie 2019 estava pronto para seduzir e fascinar, tomando cada gole apaixonante.

AMADURECIMENTO

O vinho permaneceu 4 meses em tanques de aço e 1 mês em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Aromas de flores brancas, morangos silvestres e cascas de frutas cítricas se reúnem em uma estrutura delicada com pontos minerais típicos do território, que dão um final longo e rico. Encantador como aperitivo ou com refeições em boa companhia. Alie 2019 é caracterizado por uma paixão envolvente. Sua cor lembra a flor de pêssego e expressa um charme imediato. O persuasivo bouquet de frutas combina com delicadas notas florais. Pêssego, tangerina, rosa e peônia juntam-se rapidamente às sensações do Mediterrâneo. As notas iodadas também retornam ao paladar. O sabor é bem equilibrado com enorme frescor. O Alie 2019, com toda sua persistência ao paladar, torna-se um vinho decididamente elegante, fino e sutil.

HARMONIZAÇÃO

Este vinho clama por frutos do mar nas mais diversas preparações, marinados como o ceviche, grelhados ou ainda fritos.

VINHO

TEOR ALCOOLICO 12,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE Servir à 8°C | VOLUME 750 ML



FRESCOBALDI AMMIRAGLIA ALIÈ ROSÉ

PAÍS ITÁLIA

REGIÃO TOSCANA

ROSÉ | SAFRA 2022

Aliè, uma figura da mitologia grega, uma das ninfas marinhas, um símbolo de sensualidade e beleza. Um Rosé elegante com uma cor clara e pura, com reflexos suaves em rubi. Um equilíbrio refinado entre Syrah e Vermentino, que encontra a máxima expressão nas proximidades do mar.

VARIETADES: 75% Syrah e 25% Vermentino.

VINIFICAÇÃO

O segredo de Aliè está em todas as características territoriais, na gestão da vinha e, obviamente, no fator humano. As uvas, uma vez colhidas, foram transportadas para a adega em pouco tempo para não danificar os cachos. Um dos destaques da produção da Aliè foi a fase de prensagem. Os cachos, inteiros e na ausência de oxigênio, foram colocados gentilmente na prensa. As pressões aplicadas durante esta fase foram extremamente suaves e delicadas; esse processo, juntamente com a cuidadosa seleção dos mostos e uma subsequente decantação destes, por não menos de 12 horas, possibilitou a eliminação de quaisquer componentes menos elegantes da planta. As fermentações ocorreram em tanques de aço inoxidável a uma temperatura controlada abaixo de 20°C. Após alguns meses afinamento nas suas borras finas, posteriormente incluindo também um período de garrafa, o Aliè 2019 estava pronto para seduzir e fascinar, tomando cada gole apaixonante.



AMADURECIMENTO

O vinho permaneceu 4 meses em tanques de aço e 1 mês em garrafa.

NOTAS DE PROVA

Aromas de flores brancas, morangos silvestres e cascas de frutas cítricas se reúnem em uma estrutura delicada com pontos minerais típicos do território, que dão um final longo e rico. Encantador como aperitivo ou com refeições em boa companhia. Aliè 2019 é caracterizado por uma paixão envolvente. Sua cor lembra a flor de pêssego e expressa um charme imediato. O persuasivo bouquet de frutas combina com delicadas notas florais. Pêssego, tangerina, rosa e peônia juntam-se rapidamente às sensações do Mediterrâneo. As notas iodadas também retornam ao paladar. O sabor é bem equilibrado com enorme frescor. O Aliè 2019, com toda sua persistência ao paladar, torna-se um vinho decididamente elegante, fino e sutil.

HARMONIZAÇÃO

Este vinho clama por frutos do mar nas mais diversas preparações, marinados como o ceviche, grelhados ou ainda fritos.

VINHO

TEOR ALCÓOLICO 12,0% | SERVIR À TEMPERATURA DE SERVIR À 8°C | VOLUME 750 ML

FRESCOBALDI TENUTA CASTIGLIONI CHIANTI DOCG



PAÍS ITÁLIA

REGIÃO TOSCANA

SUBREGIÃO CHIANTI

TINTO | SAFRA 2021

Graças ao solo favorável e às condições climáticas, o Chianti Castiglioni reflete as características do território que representa e é um vinho macio e agradavelmente frutado, com um caráter forte e bem definido.

VARIEDADES: Elaborado com Sangiovese e uma pequena parcela de Merlot.

VINIFICAÇÃO

As uvas, recém-colhidas, foram desengaçadas e fermentadas em tanques de aço com temperatura controlada. Terminada a fermentação alcoólica, ocorreu a fermentação malolática.

AMADURECIMENTO

Afinado em tanques de aço inox durante um período de 6 meses e mais 1 mês em garrafa, ficando pronto para o consumo.

NOTAS DE PROVA

O Chianti DOCG Castiglioni 2018 apresenta um lindo vermelho rubi com elegantes tons de roxo. O nariz revela imediatamente belas notas frutadas: cereja, groselha e framboesa. Num segundo momento, surgem notas florais e ao mesmo tempo perfumadas, como a violeta. Na boca, o Chianti Castiglioni é vivo, macio e envolvente. No final, é longo e persistente. O final de boca confirma os aromas frutados anteriormente percebidos pelo nariz.

HARMONIZAÇÃO

Combina muito bem com pratos saborosos, como pappardelle com molho de carne, mas também frango assado, tiras de carne com legumes e queijo meia-cura.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE Servir à 14°C | VOLUME 750 ML

FRESCOBALDI TENUTA CASTIGLIONI TOSCANA IGT



PAÍS ITÁLIA

REGIÃO TOSCANA

SUBREGIÃO CHIANTI

TINTO | SAFRA 2021

Desde 1300 a Tenuta Castiglioni é o emblema da tradição vinícola da família Frescobaldi. Aqui começou a produção de vinhos relacionados ao território da Toscana, apreciados em 1500 na Corte Papal e na Corte Inglesa de Henrique VIII. Um vinho intenso, caracterizado por seu gosto moderno, sem perder o vínculo com o território que representa.

VARIEDADES: 50% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 10% Cabernet Franc e 10% Sangiovese.

VINIFICAÇÃO

As uvas, recém-colhidas, foram desengaçadas e fermentadas em tanques de aço com temperatura controlada. Terminada a fermentação alcoólica, ocorreu a fermentação malolática e o vinho começou a envelhecer em barricas.

AMADURECIMENTO

Passou 12 meses em barricas de carvalho, passando pela evolução harmônica típica dos vários componentes de cor, olfativos e gustativos. O período adicional de 2 meses em garrafa permitiu que o Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2017 se expressasse em todo o seu potencial.

NOTAS DE PROVA

Tenuta Frescobaldi Castiglioni 2017 mostra uma linda cor vermelha rubi intensa e profunda, com reflexos roxos. Seu buquê é maravilhosamente complexo. Ao nariz é frutado, com notas que lembram amora e cereja preta, dá lugar a elegantes notas de baunilha com leves toques de tabaco e pimenta branca. Na boca é quente, macio e redondo, com notas frutadas intensas que retornam e um final delicadamente picante, fresco e elegante. A textura tânica é sutil e espessa.

HARMONIZAÇÃO

Especial para acompanhar carnes mais gordurosas ou com longo cozimento e molhos densos. Queijos curados também ficam muito bons.

VINHO

TEOR ALCÓOLICO 13,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE Servir à 16°C | VOLUME 750 ML

FRESCOBALDI PERANO CHIANTI CLASSICO DOCG



PAÍS **ITÁLIA**

REGIÃO **TOSCANA**

SUBREGIÃO **CHIANTI CLASSICO**

TINTO | SAFRA 2020

O vinho nasce nas colinas de Gaiole in Chianti, a partir de vinhedos localizados a 500 metros de altitude. A exposição sul-sudoeste e a forma de anfiteatro das vinhas favorecem a insolação e concentram o calor. O conjunto de altitude, exposição e declive das vinhas representa uma extraordinária singularidade qualitativa que confere aos vinhos uma cor púrpura brilhante, aromas frutados intensos e ótima estrutura tânica.

VARIEDADES: 90% Sangiovese e 10% Merlot

VINIFICAÇÃO

Depois de colhidas à mão, as uvas foram vinificadas em tanques de aço inoxidável a temperaturas controladas. A maceração com as cascas permitiu uma extração perfeita das substâncias polifenólicas, capazes de fornecer a intensidade de cor certa e a estrutura típica

AMADURECIMENTO

Posteriormente, parte do vinho foi envelhecido durante 24 meses em barricas de carvalho francês, enriquecendo delicadamente o componente olfativo com notas terciárias.

NOTAS DE PROVA

Esse Chianti Classico DOCG 2016 é caracterizado por uma cor púrpura brilhante. O buquê alterna notas florais com notas de frutas como cereja. Certamente, suas nuances balsâmicas e suas delicadas especiarias não demoram a ser notados. No paladar, o frescor e a textura tânica são surpreendentes, que acariciam elegantemente o paladar. Persistente e intenso, mesmo no final, deixa o paladar limpo e fresco.

HARMONIZAÇÃO

-

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE Servir a 16°C | VOLUME 750 ML

FRESCOBALDI PERANO CHIANTI CLASSICO RISERVA DOCG



PAÍS ITÁLIA

REGIÃO TOSCANA

SUBREGIÃO CHIANTI CLASSICO

TINTO | SAFRA 2019

No coração do Chianti Classico, em um anfiteatro natural voltado para o sudoeste, com condições excepcionais de solo, clima e qualidade, nasce este Chianti Classico Riserva.

VARIEDADES: 95% Sangiovese e 5% Merlot.

VINIFICAÇÃO

A história deste vinho nasceu em primeiro lugar na vinha, onde a altitude, a exposição e a inclinação contribuem para a elegância e expressividade das uvas. Depois de colhidos à mão e selecionados rigorosamente, estes são fermentados em tanques de aço inoxidável a temperaturas controladas. A quebra frequente do chapéu permite uma extração polifenólica perfeita, capaz de determinar a cor e a estrutura típica de um Chianti Classico DOCG Riserva.

AMADURECIMENTO

O período de envelhecimento em grandes tonéis de carvalho da Eslovênia foi de 24 meses, o que certamente contribuiu para a intensidade estrutural deste vinho, refinada posteriormente por um período na garrafa.

NOTAS DE PROVA

Esse tinto apresenta imediatamente uma cor vermelho rubi brilhante com reflexos púrpura. Seu buquê é complexo e intenso. Aromas florais imediatamente impregnam o sentido do olfato, variando de violeta a rosa mosqueta; as notas frutadas não demoram a entrar, com notas que lembram groselha e mirtilo. Em pouco tempo, aparecem as notas terciárias que lembram noz-moscada e pimenta preta, mas também cacau em pó. A sensação balsâmica dá infinita elegância ao vinho. À boca surpreende pelo frescor, persistência e duração. A textura tânica é densa conforme convém aos Sangiovese dos solos mais adequados. Ao final do gole lembra tabaco e couro nobres. O final é longo e harmonioso.

HARMONIZAÇÃO

-

VINHO

TEOR ALCOOLICO 14,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE Servir à 16°C | VOLUME 750 ML

FRESCOBALDI PERANO RIALZI CHIANTI CLAS GRAN SELEZIONE DOCG



PAIS ITÁLIA

REGIÃO TOSCANA

SUBREGIÃO CHIANTI CLASSICO

TINTO | SAFRA 2016

Este vinho é um sonho perseguido por anos. Da Tenuta Perano, fortemente desejada por toda a minha família, escolhemos a propriedade Rialzi, que se eleva das demais graças a três características naturais. Uma grande seleção que, como o nome diz, me lembra todos os dias o compromisso contínuo com a excelência. É um puro Sangiovese com uma alma forte e extremamente elegante, vibrante, exuberante. - Lamberto Frescobaldi

VARIETADES: 100% Sangiovese

VINIFICAÇÃO

As uvas Sangiovese, após um cuidadoso trabalho na vinha, foram colhidas à mão. Quando chegaram à vinícola, foram submetidas a uma seleção ainda mais rigorosa. A fermentação ocorreu em tanques de aço inoxidável com temperatura controlada, com maceração das cascas, a fim de permitir a melhor extração polifenólica.

AMADURECIMENTO

O vinho foi envelhecido por 36 meses, dos quais 24 meses em barricas novas de carvalho francês. Somente após mais um período de 12 meses em garrafa, o Rialzi Chianti Classico DOCG Gran Selezione 2016 ficou pronto para ser lançado no mercado.

NOTAS DE PROVA

A sua cor é vermelha rubi intensa e brilhante. O buquê é complexo e harmonioso, com notas de frutas, violeta e especiarias seguidas de toques de café em grão e tabaco, que reforçam ainda mais a ideia de um Sangiovese estruturado. Na boca é marcado por riqueza e profundidade sem paralelo; sua textura é densa, os taninos macios e redondos estão perfeitamente integrados. Fim de boca longo e intenso.

HARMONIZAÇÃO

Pratos mais elaborados como filé de avestruz ao molho de frutas vermelhas, magret, ficarão bem acompanhados.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 14,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE Servir à 16°C | VOLUME 750 ML

FRESCOBALDI NIPOZZANO CHIANTI RUFINA RISERVA DOCG

PAÍS ITÁLIA
REGIÃO TOSCANA
SUBREGIÃO CHIANTI RUFINA

TINTO | SAFRA 2020

Vinho emblemático do Castello Nipozzano, histórica propriedade da família Frescobaldi, a poucos quilômetros a nordeste de Florença. Chianti Nipozzano DOCG Riserva é o símbolo da tradição do vinho da Toscana e do vínculo indissolúvel com o terroir. Um vinho vibrante e harmonioso, fortemente ligado ao estilo do território.

VARIEDADES: Sangiovese, Malvasia Nera, Merlot e Cabernet Sauvignon.

VINIFICAÇÃO

A colheita começou nos primeiros dias de setembro. As uvas recém colhidas foram imediatamente transferidas para a vinícola, onde teve início o processo de fermentação espontânea em tanques de aço inoxidável, com temperatura controlada. Ao final, o vinho permaneceu nas cubas para a maceração. Após a trasfega – troca de tanques - ocorreu a fermentação malolática, em tanques aço inoxidável.

AMADURECIMENTO

No final do ano, o vinho foi transferido para barricas de carvalho, onde estagiou durante 24 meses. O período que permaneceu em garrafa antes de ser comercializado, permitiu que o esse vinho se expressasse ao máximo, alcançando um equilíbrio expressivo excepcional.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelho rubi intensa denota um caráter decisivo e elegante. As frutas vermelhas e as notas de ameixa madura, dão origem a um nariz delicadamente frutado, seguido por elegantes notas de violeta e por um leve toque de especiaria. O paladar é expresso com uma intrigante complexidade harmônica; é denso e persistente.

HARMONIZAÇÃO

Com as entradas, vai muito bem com tábuas de embutidos italianos. Ótimo acompanhamento com massas com ragu de linguiça e ragus clássicos de carne, assim como cozidos de carnes temperados com ervas mediterrâneas.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE Servir à 14°C | VOLUME 750 ML



FRESCOBALDI NIPOZZANO VECCHIE VITI CHIANTI RUFINA RIS DOCG



PAÍS ITÁLIA

REGIÃO TOSCANA

SUBREGIÃO CHIANTI RUFINA

TINTO | SAFRA 2020

Este vinho, escolhido pela família Frescobaldi para continuar a tradição de reservar uma coleção particular para os seus recém-nascidos, é originário das vinhas mais antigas do Castello Nipozzano, dotadas de um sistema radicular profundo. De grande complexidade e harmonia, Vecchie Viti 2016 é a expressão perfeita de uma ótima safra.

VARIETADES: Sangiovese e outras uvas complementares.

VINIFICAÇÃO

A colheita começou no final de setembro. As uvas, logo que colhidas, foram imediatamente transferidas para a vinícola. Uma vez desengaçadas, tem início o processo de fermentação espontânea em tanques de cimento. Ao final, o vinho permaneceu nas cubas para concluir a maceração.

AMADURECIMENTO

O amadurecimento se deu em tonéis de carvalho de 30hl, onde o vinho foi envelhecido por 24 meses. O período subsequente na garrafa permitiu um equilíbrio maior de todos componentes, dando a oportunidade de apreciar plenamente sua essência quando você a abrir garrafa.

NOTAS DE PROVA

Sua cor é cor vermelho rubi intenso e brilhante. Ao nariz, as notas florais de rosa-mosqueta e violeta se destacam entre as demais e estão perfeitamente integradas com as especiarias. O aroma é complementado por toques balsâmicos elegantes e persistentes. Ao paladar é sedoso e com uma textura tânica fina. O componente ácido é perfeitamente equilibrado com o teor alcoólico. O final é longo e persistente.

HARMONIZAÇÃO

-

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE Servir à 14°C | VOLUME 750 ML

FRESCOBALDI NIPOZZANO MONTESODI TOSCANA IGT

PAÍS ITÁLIA

REGIÃO TOSCANA

SUBREGIÃO CHIANTI RUFINA

TINTO | SAFRA 2020

Nascido em 1974, das melhores vinhas de Sangiovese do Castello Nipozzano. Lamberto Frescobaldi comentou sobre esse vinho: "a partir desse vinhedo, conhecido desde sempre por Montesodi, por sua natureza pedregosa, o primeiro "Cru" de Chianti Rufina nasceu em 1974. Representa o vinho da minha juventude e minhas melhores lembranças no Castello Nipozzano, um Sangiovese de extrema elegância e vivacidade, capaz de me emocionar mesmo depois de décadas".

VARIETADES: 100% Sangiovese de vinhedos com mais de 20 anos.

VINIFICAÇÃO

As uvas Sangiovese da vinha de Montesodi, após cuidadoso trabalho na vinha, foram colhidas manualmente em caixas de 15 kg. Mais cuidados e seleção foram feitos na vinícola. Ao chegarem, as uvas foram cuidadosamente verificadas em uma mesa de triagem. Uva após uva, apenas a mais alta qualidade foi escolhida em termos de substâncias polifenólicas e na saúde das uvas. A fermentação foi realizada a temperatura controlada e durou cerca de 10 dias. A maceração foi definida com base na degustação e terminou em um mês. Após a traslegra, o vinho foi pronto com a fermentação malolática.

AMADURECIMENTO

No final do ano, Montesodi iniciou seu processo de envelhecimento em tonéis de 30 hl de carvalho austríaco e francês, onde permaneceu durante 18 meses, até o engarrafamento. Os 6 meses subsequentes de envelhecimento em garrafa permitiram que Montesodi se expressasse ao máximo de sua elegância e potencial.

NOTAS DE PROVA

Montesodi 2016 apresenta imediatamente uma extrema elegância por sua cor vermelho rubi brilhante. O olfato confirma esse fascínio, abrindo-se com notas de flores de cerejeira, violeta e hibisco, seguidas de pequenas frutas crocantes, como cassia e amora. O final revela especiarias elegantes com notas de alcaçuz e pimenta. Excelente mineralidade e absolutamente bem integrado às notas leves de grafite. O paladar abre com ótimo frescor e se desenvolve com densidade. Os taninos são sedosos e maduros, o final é longo, suculento e sedutor.

HARMONIZAÇÃO

.

VINHO

TEOR ALCOOLICO 14,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE Servir à 14°C | VOLUME 750 ML



FRESCOBALDI NIPOZZANO MORMORETO TOSCANA IGT

PAÍS ITÁLIA

REGIÃO TOSCANA

SUBREGIÃO CHIANTI RUFINA

TINTO | SAFRA 2021

Simboliza o conceito de "cru" do Castelo Nipozzano, nascido das vinhas homônimas plantadas em 1976. Lamberto Frescobaldi comentou sobre esse vinho: "caminhando entre as fileiras de Cabernet e Petit Verdot, meus pensamentos sempre remontam a 150 anos atrás, quando meus ancestrais as plantaram, pela primeira vez, com o desejo de produzir um ótimo vinho. Desde 1983, esse desejo se realiza com o Mormoreto."

VARIETADES: Prevalência de Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, com Sangiovese e um toque de Petit Verdot.

VINIFICAÇÃO

As uvas da vinha de Mormoreto foram colhidas manualmente em caixotes de 15 kg. Após uma primeira triagem dos cachos na vinha, estes foram selecionados ainda mais após a chegada à adega. Essa atenção aos detalhes garante a mais alta qualidade possível. A fermentação alcoólica foi realizada a temperatura controlada e durou 10 dias. A maceração foi definida com base na degustação e terminou em um mês. Após a trasfega, o vinho foi completado com a fermentação malolática.

AMADURECIMENTO

No final do ano, Mormoreto iniciou seu processo de envelhecimento em barricas de carvalho francês, onde permaneceu por 24 meses, até o engarrafamento. Os 6 meses seguintes em garrafa permitiram ao Mormoreto refinar-se, expressando-se ao máximo de sua elegância e potencial.

NOTAS DE PROVA

O Mormoreto 2016 apresenta-se imediatamente como um vinho de grande personalidade, devido à sua intensa cor púrpura. O nariz é sedutor e abre com um maravilhoso e profundo caráter floral de jasmim e bergamota, seguido por notas distintas de nuances de frutas maduras, framboesa, amora e cítrica. A complexidade é acentuada por uma especiaria final intrigante, com notas de chá e notas levemente abaunilhadas. O paladar reproduz a densidade de flores e frutas já percebidas pelo nariz. A estrutura do vinho desenvolve-se harmoniosamente. A textura dos taninos é particularmente fina e agradável e contribui para acentuar a persistência do longo final. Mormoreto é um vinho de caráter vibrante, que sabe expressar requinte, harmonia e uma longevidade admirável.



FRESCOBALDI CASTELGIOCONDO BRUNELLO DI MONTALCINO

PAÍS ITÁLIA

REGIÃO TOSCANA

SUBREGIÃO MONTALCINO

TINTO | SAFRA 2018

A Tenuta CastelGiocondo está situada a sudoeste de Montalcino, a uma altitude de cerca de 300 metros, um ponto ideal para a produção de Sangiovese. A vila de CastelGiocondo tem vista para a propriedade histórica dos Frescobaldi em Montalcino: uma antiga fortaleza construída no ano 1100 para defender a estrada que leva do mar para Siena. A propriedade é uma das quatro primeiras a começar a produzir Brunello di Montalcino nos anos 1800, e sua importância histórica é representada no rótulo de CastelGiocondo pela figura de um condottiere, num famoso afresco do artista sienense Simone Martini. A representação do artista mostra Guidoriccio da Fogliano, comandante das tropas de Siena que, em 1323, liderou o ataque ao castelo de Montemassi, um momento histórico que coincidiu com o início da aventura secular da família Frescobaldi no mundo do vinho.

VARIEDADES: 100% Sangiovese Grosso

VINIFICAÇÃO

Os cuidados colocados na vinha, juntamente com as características típicas deste inconfundível terroir, levaram a uma bela colheita. As uvas Sangiovese foram colhidas à mão e, assim que chegaram à adega, foram submetidas a uma seleção esmerada. As fermentações ocorreram em tanques de aço inoxidável a temperatura controlada, com bombeamento delicado frequente, especialmente durante os estágios iniciais.

AMADURECIMENTO

O vinho foi então submetido ao envelhecimento em barricas de carvalho francês e tonéis de carvalho da Eslovênia, onde foi capaz de amadurecer, refinar e equilibrar-se. O Brunello di Montalcino DOCG 2015 CastelGiocondo fica pronto para chegar ao mercado 5 anos após a colheita e somente após mais refinamentos na garrafa.

NOTAS DE PROVA

O Brunello di Montalcino DOCG 2015 CastelGiocondo tem uma cor vermelho rubi profundo. O nariz é expresso com aromas muito claros de cerejas marasquino, Toques de canela, tabaco, hortelã e folhas de chá compõem um perfil aromático muito complexo, onde cada componente alterna sem prevalecer sobre os demais. Na boca é envolvente, com taninos aveludados que dão uma sensação cremosa. O componente alcoólico é equilibrado por uma sensação mineral balsâmica, sávida e fresca. O final é muito longo, típico desse vinho.

HARMONIZAÇÃO

Aqui podemos acompanhar o clássico cordeiro assado com batatas, ou queijos duros maturados

VINHO

TEOR ALCOOLICO 14,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 18°C | VOLUME 750 ML



FRESCOBALDI CASTELGIOCONDO ROSSO DI MONTALCINO CAMPO SASSI DOC



PAÍS ITÁLIA

REGIÃO TOSCANA

SUBREGIÃO MONTALCINO

TINTO | SAFRA 2022

O Rosso di Montalcino DOC Campo ai Sassi apresenta as características típicas de Sangiovese, cultivadas nesta área, em uma versão jovem e descontraída. Os solos profundos em que essas vinhas são cultivadas contribuem para dar origem a vinhos perfumados e elegantes, com uma textura tânica leve e delicada.

VARIETADES: 100% Sangiovese Grosso

VINIFICAÇÃO

Uma vez colhidas, as uvas Sangiovese foram fermentadas em tanques de aço inoxidável com controle de temperatura. Durante esta fase, as quebras de chapéu foram de fundamental importância, permitindo a extração perfeita das substâncias polifenólicas.

AMADURECIMENTO

Posteriormente, o vinho passou 12 meses em tonéis de carvalho da Eslovênia, com capacidade variável entre 8.000 e 10.000 litros, e mais 4 meses em garrafa antes de ser liberado para consumo.

NOTAS DE PROVA

Um ano de grande equilíbrio para as vinhas, que tornou o Rosso di Montalcino Campo ai Sassi 2018 um vinho de caráter particularmente fino, com ótimo equilíbrio. O nariz tem notas florais de violeta, pequenas frutas de bosque e notas de especiarias. A boca é equilibrada e fresca, com taninos sedosos. O final é longo e lembra notas florais e frutadas novamente.

HARMONIZAÇÃO

Carnes suculentas e queijos maduros ficarão especiais.

VINHO

TEOR Alcoólico 14,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ML

FRESCOBALDI REMOLE BIANCO TOSCANA IGT



PAÍS ITÁLIA

REGIÃO TOSCANA

SUBREGIÃO -

BRANCO | SAFRA 2022

Os vinhos Rèmole são perfeitos para o dia a dia, com suas agradáveis notas frutadas, suas intensas notas aromáticas e seu grande frescor nos levam ao coração da Toscana. Rèmole Bianco é um vinho leve e agradável.

VARIETADES: Vermentino e Trebbiano

VINIFICAÇÃO

Processo tradicional, em tanques de aço inox, com controle eletrônico de temperatura para extrair o máximo dos aromas intensos das duas variedades que compõem o assemblage.

AMADURECIMENTO

Passou 4 meses em tanques de aço inox com temperatura controlada, para preservar todo seu frescor.

NOTAS DE PROVA

Rèmole Bianco 2018 mostra uma cor amarelo palha brilhante, com reflexos em verde claro. Ao nariz predominam as notas frutadas, como pera madura e maçã, aromas frescos e frutados e muito agradáveis. Esses aromas lentamente deixam espaço para notas cítricas e florais delicadas. No paladar, a intensidade é bem equilibrada com a vivacidade fresca e o sabor delicado.

HARMONIZAÇÃO

Excelente como aperitivo, também é ideal à mesa, com saladas, pratos à base de peixes e frutos do mar, além de carnes brancas.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 12,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE Servir à 8°C | VOLUME 750 ML

FRESCOBALDI REMOLE ROSATO TOSCANA IGT



PAIS ITÁLIA

REGIÃO TOSCANA

SUBREGIÃO -

ROSÉ | SAFRA 2022

Os vinhos Rêmole são perfeitos para o dia a dia, com suas agradáveis notas frutadas, suas intensas notas aromáticas e seu grande frescor nos levam ao coração da Toscana. Rêmole Rosé é versátil, para ser apreciado como aperitivo, um vinho fresco perfeito com entradas e pratos à base de peixe ou vegetais.

VARIETADES: 100% Sangiovese

VINIFICAÇÃO

Processo tradicional, em tanques de aço inox, com controle eletrônico de temperatura para extrair o máximo dos aromas intensos da uva.

AMADURECIMENTO

Passou 4 meses em tanques de aço inox com temperatura controlada, para preservar todo seu frescor.

NOTAS DE PROVA

Rêmole Rosé 2019 tem uma cor rosa suave, cristalina e brilhante. No nariz, é floral e levemente frutado ao mesmo tempo. As notas de rosas combinam com os toques de frutas vermelhas. Na boca impressiona pela sua suavidade e persuasão e ao mesmo tempo por um frescor equilibrado e vívido. O Rêmole Rosé 2019 é um vinho extremamente versátil.

HARMONIZAÇÃO

Um vinho versátil, para ser apreciado como aperitivo, um vinho fresco perfeito com entradas e pratos à base de peixe ou vegetais.

VINHO

TEOR ALCOOLICO 12,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE Servir à 8°C | VOLUME 750 ML

FRESCOBALDI REMOLE ROSSO TOSCANA IGT



PAÍS ITÁLIA

REGIÃO TOSCANA

SUBREGIÃO -

TINTO | SAFRA 2022

Os vinhos Rêmole são perfeitos para o dia a dia, com suas agradáveis notas frutadas, suas intensas notas aromáticas e seu grande frescor nos levam ao coração da Toscana. Um vinho que sabe conquistar pelo seu cativante prazer.

VARIETADES: Sangiovese com uma pequena parte de Cabernet Sauvignon.

VINIFICAÇÃO

Processo tradicional, em tanques de aço inox, com controle eletrônico de temperatura para extrair o máximo dos aromas intensos das duas variedades que compõem o assemblage.

AMADURECIMENTO

Passou 4 meses em tanques de aço inox com temperatura controlada, para preservar todo seu frescor, e mais 2 meses em garrafa antes de chegar ao mercado.

NOTAS DE PROVA

Rêmole Rosso 2018 mostra uma cor vermelha púrpura intensa e brilhante. No nariz, predominam as notas frutadas, como groselha preta, framboesa e cereja preta. Esses aromas lentamente deixam espaço para delicadas notas de especiarias. No paladar é bem equilibrado com a vivacidade refrescante. É um vinho agradável, que combina elegância e equilíbrio com muita suavidade. Um vinho com prazer notável, perfeito com embutidos não muito picantes e pratos saborosos.

HARMONIZAÇÃO

Particularmente adequado para os pratos saborosos, frios e carnes vermelhas.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 12,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE Servir à 14°C | VOLUME 750 ML

PAÍS ITÁLIA
REGIÃO TOSCANA
SUBREGIÃO MONTALCINO

TINTO | SAFRA 2021

Desde 1993 temos trabalhado com cuidado e precisão em todos os anos para valorizar os frutos de uma terra de rara beleza, que não é por acaso que escolhemos como local de eleição para o nosso projeto. Sem pressa, respeitando sempre os tempos da natureza, além de valorizar a inteligência e a curiosidade das pessoas que diariamente cuidam da Tenuta Luce e dos seus vinhos, transformamos a vocação milenar desta zona num projeto capaz de se renovar sempre. Os nossos produtos são a expressão da tradição do vinho toscano e do desejo de se renovar; nasceram de um sonho ambicioso - criar vinhos extraordinários num terroir já excepcionalmente adequado como o de Montalcino - tomado possível por esta terra, pelas pessoas que participaram no projeto e a beleza que nos rodeia, inspirando-nos todos os dias.

VARIETADES: MERLOT E SANGIOVESE

VINIFICAÇÃO

Ser um segundo vinho pode tornar-se uma vocação. No caso do Lucente é tão característico pelo imediatismo e pelo prazer impulsionado pelo fruto, uma autêntica interpretação do território. Estagiou 12 meses nas barricas da Tenuta, para depois ser engarrafado diretamente na nossa adega. A tendência sazonal da safra de 2017 viu uma nova primavera seguida por um verão quente e ensolarado, com baixa umidade e céu sempre limpo e claro. A terra de natureza argilosa, na qual os Merlots são cultivados, garantiram uma reserva de água adequada para plantas, sem induzir qualquer estresse. As chuvas em meados de setembro permitiram um perfeito amadurecimento de Sangiovese. O vinho tem uma cor intensa, profunda e brilhante, com reflexos violetas. Ao nariz impressiona com sua intensidade e clareza nas notas de frutos silvestres e compota, além de tabaco e um ligeiro sabor picante. Na boca reencontram-se as notas olfativas, enriquecidas por um toque leve de tostados. Taninos sedosos e bem mesclados, conferem excelente redondeza e uma longa persistência.

AMADURECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho.

NOTAS DE PROVA

Cor rubi intensa. No nariz apresenta um bouquet intenso de frutas negras e vermelhas, como amoras, mirtilos, ameixas e notas florais. No paladar é amplo e rico, com taninos maravilhosamente integrados em sua estrutura. Desenvolve uma fruta picante, aromática, com grande intensidade, incluindo além das frutas negras, alcaçuz e um suave especiado. Tem um final longo e com muita complexidade.

HARMONIZAÇÃO

Um vinho com personalidade, requer pratos ricos e saborosos como raviolis de cordeiro ao molho do assado, ragus encorpados com ervas e especiarias e cortes suculentos de carnes assadas.

VINHO

TEOR ALCÓOLICO 13,8% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16°C | VOLUME 750 ml



PAÍS ITÁLIA

REGIÃO TOSCANA

TINTO | SAFRA 2020

Desde 1993 temos trabalhado com cuidado e precisão em todos os anos para valorizar os frutos de uma terra de rara beleza, que não é por acaso que escolhemos como local de eleição para o nosso projeto. Sem pressa, respeitando sempre os tempos da natureza, além de valorizar a inteligência e a curiosidade das pessoas que diariamente cuidam da Tenuta Luce e dos seus vinhos, transformamos a vocação milenar desta zona num projeto capaz de se renovar sempre. Os nossos produtos são a expressão da tradição do vinho toscano e do desejo de se renovar: nasceram de um sonho ambicioso - criar vinhos extraordinários num terroir já excepcionalmente adequado como o de Montalcino - tornado possível por esta terra, pelas pessoas que participaram no projeto e a beleza que nos rodeia, inspirando-nos todos os dias.

VARIETADES: SANGIOVESE E MERLOT

VINIFICAÇÃO

Para celebrar esta vigésima quinta colheita, foi desenhada uma garrafa especial que mostra um pensamento de Vittorio Frescobaldi na forma de uma frase caligráfica que evoca os valores nos quais Luce se baseia: "Aqui está a memória da vinha e do trabalho, da terra, do sol, ouvindo o tempo e o canto das estações". Luce é o primeiro vinho produzido a partir de um assemblage de Sangiovese e Merlot em Montalcino. Foi graças à colaboração das famílias Marchesi de Frescobaldi e Robert Mondavi que nasceu a ideia de associar a redondeza e a suavidade do Merlot à estrutura e elegância do Sangiovese. A partir de 2005 a responsabilidade passou inteiramente para as mãos de Lamberto Frescobaldi, que continua a escrever a história de Luce, um vinho super toscano apreciado em todo o mundo, dedicando-se a ele com grande paixão e direcionando as linhas de produção, desde a vinha até a criação dos assemblages de cada safra. A tendência climática da safra de 2017 viu uma primavera fria com chuvas adequadas, seguida por um verão quente e ensolarado, com baixa umidade e brisas benéficas, o que tornava o céu sempre claro e brilhante. Os solos de natureza argilosa em que se encontram plantados vinhedos de Merlots, garantiram uma ótima reserva de água às vinhas, de forma a não induzir nenhum estresse hídrico. As chuvas de meados de setembro permitiram um amadurecimento perfeito da Sangiovese. O vinho que obtivemos tem uma cor vermelho rubi intenso, quase impenetrável. No nariz se manifesta com notas intensas de frutas vermelhas, uma presença discreta de incenso e notas de especiarias que conferem ao vinho uma complexidade extraordinária. Ao gosto sim, redescobre esta complexidade aromática suportada por uma elegante textura tânica que conferem ao vinho uma estrutura e equilíbrio únicos.

AMADURECIMENTO

24 meses em barricas de carvalho: 85% novas, 15% da 2ª passagem.

NOTAS DE PROVA

Luce tem uma cor vermelho rubi intenso. O nariz é intenso e complexo, com notas de frutas vermelhas maduras, acompanhadas de notas de tabaco e especiarias. Na boca é harmonioso, lírio, e muito estruturado, com taninos sedosos e um grande frescor que levam a uma longa persistência em boca. Um vinho sofisticado e poderoso.

HARMONIZAÇÃO

Um vinho poderoso. Requer pratos com personalidade, como Picci ao Ragù de linguça, Agnolotti de Vitela ou uma boa seleção de embudidos toscanos.

VINHO

TEOR ALCÓOLICO 14,65% | SERVIR À TEMPERATURA DE 15°C | VOLUME 750 ml



