

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”.

VARIEDADES: 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 trasfega, o vinho foi ficou 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 ALCOÓLICO 14,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE Servir à 14°C | VOLUME 750 ML



DESCRIÇÃO DA LINHA
CASTELLO NIPOZZANO

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

A história da família Frescobaldi inicia há mais de mil anos e está intimamente ligada à história da Toscana. No auge da Firenze medieval, eles se tornaram tesoureiros da coroa inglesa. Pouco mais tarde, com o florescer do Renascimento, tornaram-se mecenas de grandes obras em Firenze, como a construção da ponte Santa Trinitá e da Basílica Santo Spirito. Há 700 anos, a família Frescobaldi conjuga tradição, experiência e inovação. Sempre foram muito visionários e a frente de seu tempo. Já em 1300, durante o exílio de Dante Alighieri, o amigo e poeta Dino Frescobaldi, o ajudou a reaver os primeiros 7 cantos da Divina Comédia, permitindo assim que ele pudesse terminar a obra. Em 1700, as célebres composições barrocas do músico Girolano Frescobaldi se difundiram pela Europa. Com essa mesma visão, em 1855 introduziram na Toscana os primeiros vinhedos de castas francesas, até então desconhecidas, entre as quais estavam Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir e Chardonnay. O século 20 foi marcado pelo trabalho de Vittorio, Ferdinando e Leonardo Frescobaldi, que contribuíram ativamente para elevar a Toscana a uma posição de excelência no cenário vitivinícola. Seu objetivo é que cada vinícola da família possa expressar seu melhor potencial, sua personalidade única, respeitando a natureza e autenticidade de

seu terroir.

CÓDIGO DO PRODUTO
FRE00300

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
8007425000297

CAIXA
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
8007425029069



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo
Catalogo online: catalogo.winebrands.com.br | Contato: contato@winebrands.com.br
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)