

## 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 Riserva” - 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.

**VARIEDADES:** 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 Riserva 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.

### HARMONIZAÇÃO

-

### VINHO

TEOR ALCOÓLICO 14,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE Servir à 8°C | VOLUME 750 ML



### DESCRIÇÃO DA LINHA

CASTELLO POMINO

### 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 musicista 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 unico, respeitando a natureza e autenticidade de seu terroir.

CÓDIGO DO PRODUTO  
**FRE00600**

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
**8007425000716**

CAIXA  
**06x 750 ML**

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
**8007425071068**



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