

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 1878." Lamberto Frescobaldi.

VARIEDADES: 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 dosage (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 buquê 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, a 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 da 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, espagheti com trufas.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 12,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE Servir à 10°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
FRE00800

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
n/a

CAIXA
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
8007425184065



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)