



Benefizio di Pomino Riserva chardonnay 2018

Produtor: Marchesi di Frescobaldi

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.

Terroir

País: Itália

Região: Toscana

Uva: 100% Chardonnay

Elaboração

Tipo: branco

Teor Alcoólico: 14,5%

93 - Robert Parker | 94 - Revista Adega | 94 - James Suckling | 93 - Luca Maroni

Amadurecimento: 12 meses em tanques de inox com controle de temperatura para preservar o frescor e mineralidade do vinho + 12 em carvalho

Por Murilo

Visual: amarelo claro brilhante com tons em dourado

Gustativo: Em boca é suculento, com boa acidez, estrutura, fruta fresca, mineralidade, equilíbrio e elegância

Olfativo: Aroma intenso e frutado, elegante, com notas de frutas brancas intensas como abacaxi, melão, pêssego, pêra e um toque mineral.

Harmonização: Massas com molho branco, tábua de frios, queijos de massa mole, pizzas, risotos, aves, bacalhau, peixes grelhados com molho intenso...

Serviço

Temperatura de Serviço: 16/ 18°C

Estimativa de Guarda: Pronto para beber ou + 5 anos

Frescobaldi

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 Girolamo 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.