



FICHA
TÉCNICA



Terroir

País: Itália

Região: Toscana

Uva: Sangiovese cortado com merlot

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13%

Idurecimento: Maturou por aproximadamente 12 meses em barris de carvalho.

Por Murilo

Visual: Vermelho rubi intenso e brilhante

Gustativo: O paladar é fresco e saboroso com taninos agradáveis, apresenta um final de boca muito equilibrado, harmônico, boa acidez, gastronômico e envolvente.

Olfativo: Notas intensamente frutadas de cerejas, morangos e groselhas dominam no nariz, juntamente com notas florais de violetas e um leve toque de carvalho tostado.

Harmonização: Ideal para pratos do cotidiano como massas e carnes refogadas. Vai bem com pizzas, risotos, entradas com mortadela ou pastrami, bruschettas, gnocchi ao ragu de carne ou então com aquela tradicional macarronada!

Serviço

Temperatura de Serviço: 16º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

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 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.