FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2001



Formati

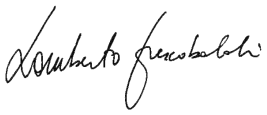
0,75 l e 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2001

Pomino Bianco Riserva DOC

Der Cru Pomino Benefizio ist Sinnbild für das Castello di Pomino und entstammt einem einzigen Weinberg, bepflanzt mit Chardonnay-Trauben, die auf einer Höhe von 700 Metern über dem Meeresspiegel gedeihen. (Riserva seit 2005)



Klimaverlauf

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castello di Pomino, Pomino, Rùfina
Alimetrie: 680-730 m
Exposition: Süd-Westlich
Typologie des Erdbodens: Sandiger Boden, skelettreich, sehr gut dräniert, sehr mineralreich, pH-Wert sauer/leicht sauer
Dichte der Anlage: Teils 2.800 und teils 5.000 Weinreben/Ha
Aufzucht: Doppelter Guyot
Alter des Weinbergs: 14 Jahre
Weinsorte: Vorwiegend Chardonnay
Mazerationszeit: Teilweise, 12 Stunden bei 5C°
Malolaktische Gärung: Zum größten TeiI durchgeführt
Ausbaubehälter: Neue Barriques aus französischer Sommereiche.
Ausbaudauer: 12 Monate

Technische Anmerkungen

Schöne leichte einprägsame Golgfarbe, mit leuchtendem Schimmer, von bester Klarheit. Die Nase wird von einem Aromakomplex beeindruckt, wo sich die Vanille mit den reifen Früchten, wie Pfirsich und Banane, vereinigt, unterstützt von einem Duft aromatischer Kräuter, wie Lorbeer, die an den Mittelmeerflecken erinnern. Im Mund wirkt er warm, umhüllend von bester Dichte und von einer von der Säure verursachten Frische, die die alkoholische Komponente ausgleichen will. Ein langdauernder Endgeschmack, der fesselnde Sensationen schenkt.

Kombination: Er ist ein Wein rund um die ganze Mahlzeit, angefangen von Fischgerichten und danach weißes Fleisch. Andernfalls eine Pfanne Leber (mit einer etwas höheren Temperatur als üblich bedienen), Ravioli mit Gemüse oder Meeresfrüchte, gebratener Kaninchenrücken.