FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2004



Formati

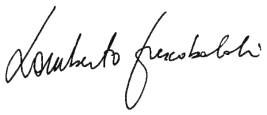
0,75 l e 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2004

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

2004 ging das Wachstum und die Reifung der Trauben optimal vonstatten. Die Ernte erfolgte einige Wochen später als im Vorjahr (einer vorgezogenen Lese) und zog sich bis in die zweite Oktoberhälfte. Die sonnigen Tage in der zweiten Septemberhälfte begünstigten schließlich die Konzentration und die Farbe der Trauben.

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
Alkoholischer Grad: 13,50%
Mazerationszeit: Teilweise, 12 Stunden bei 5C°
Malolaktische Gärung: großteils angewendet
Ausbaubehälter: Neue Barriques aus französischer Eiche
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: Ein Wein, der viele Gerichte wunderbar begleitet – besonders zu Fisch, weissem Fleisch, aber auch hochtemperiert gebratener Leber, Ravioli mit Gemüse, Meeresfrüchten oder gebratenem Kaninchenrücken.