FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2005



Formati

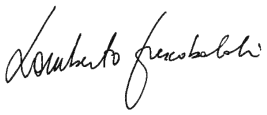
0,75 l e 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2005

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

Nach einem Jahr mit starken Klimaschwankungen, die einhergingen mit einer sorgfältigen Pflege bestimmter Anbaugebiete, war keine bessere Ernte zu erwarten. Die ausgezeichnete Qualität der Trauben, die von den verschiedenen Frescobaldi-Weingütern stammen, zeigt, wie wichtig die gewissenhafte Arbeit im Weinberg ist. Wo die Weinstöcke auf tiefem, gut dräniertem Boden wurzeln und die Pflanzen akkurat gepflegt und ausreichend entlaubt wurden, weisen die Beeren höchstes Niveau auf.

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.