FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2006



Formati

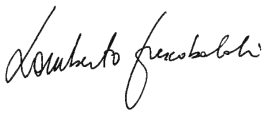
0,75 l e 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2006

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

Dank der günstigen saisonalen Entwicklung fiel die Lese 2006 besonders gut aus. Die Frühjahrsmonate waren mild mit spärlichen Niederschlägen und ohne thermischen Stress. Dies begünstigte einen hervorragenden phytosanitären Zustand der Pflanzen. Die plötzliche Temperatursenkung Ende Mai richtete keinen Schaden an, verlangsamte jedoch die Entwicklung der Pflanze. Dies verursachte eine geringere Blütenbefruchtung mit geringerer Dichte an Beeren von optimalem Zustand. Der Juli war heiß, der August dagegen kühl mit mäßigen Niederschlägen: Es herrschten also abwechslungsreiche Klimabedingungen, Vorraussetzung fuer sowohl weisse als auch roten Trauben zur Entwicklung von sehr interessanten aromatischen Charakteristiken reich an Intensität und Komplexität. Die leichten Sommerregnfälle haben den Pflanzen eine gute Wasserversorgung gesichert und somit einen gute Grundlage für den Farbwechsel der Trauben geschaffen. Die sonnigen, kühlen und trockenen September- und Oktobertage waren besonders günstig zur Entwicklung all jener Eigenschaften, die für die Erzeugung von Qualitätsweinen mit großer Struktur nötig sind.

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: 10 Monate in Barrique und 4 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Der Wein hat eine kräftige strohgelbe Farbe. Erinnert im Duft an Banane, Zitrusfrüchte und Ananas mit einem Hauch von Vanille, gefolgt von Anklängen an Akazienhonig. Am Gaumen frisch und dicht, schmackhaft und von beachtlicher Intensität und langem Nachhall.

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.

Preise und Auszeichnungen

I vini di Veronelli: 90 Punkte