FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2007



Formati

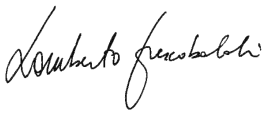
0,75 l e 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2007

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

Gleich zu Beginn der dritten Augustwoche erwies sich die Weinlese als ausgesprochen gut, was vor allem dem günstigen Witterungsverlauf zu verdanken ist. Im Winter 2006/2007 profitierten die toskanischen Weinberge von einem besonders milden Klima, dem Mildesten seit 1950. Der Herbst war ebenso mild, so dass die Stöcke ihre Blätter erst spät abwarfen. Diese positiven Umstände ermöglichten es den Weinbergen, nötige Reserven für eine optimale und viel versprechende Weinlese anzulegen. Im Frühjahr führten das gemäßigte Klima, die geringen Niederschlagsmengen und der fehlende thermische Stress zu einem guten phytosanitären Zustand der Trauben. Dank sommerlicher Temperaturen im April (in der Maremma wurden bis zu 30°C gemessen) wurde das Wachstum stark beschleunigt und fand im Durchschnitt 2-3 Wochen früher als in den letzten Jahren statt.

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: 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

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

Wine Spectator: 90 Punkte