FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2008



Formati

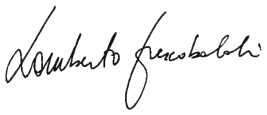
0,75 l e 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2008

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

Der Frühling 2008 wird uns als einer der niederschlagsreichsten in den letzten Jahrzehnten in Erinnerung bleiben, mit deutlich unter dem Mittel liegenden Temperaturen. Regen und Wind während der Weinblüte im Juni wirkten sich ungünstig auf die Entwicklung der Traube aus: sie hatten weniger Beeren. Dennoch konnten die starke Sonneneinstrahlung und die heißen Temperaturen im Juli und August in der Toskana einen leichten Wachstumsschub bewirken. Die Sommermonate, September eingeschlossen, waren heiß und sonnig, die Niederschläge ausreichend, so dass alle Rebsorten eine optimale Traubenreife erlangen konnten.

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 5°C
Malolaktische Gärung: großteils angewendet
Ausbaubehälter: Neue Barriques aus französischer Eiche
Ausbaudauer: 10 Monate in Barrique und 4 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Das Auge beeindruckt er mit einem sauberen, funkelnden und kräftigen Strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase ist er intensiv, komplex und nachhaltig. Sein Duft erinnert an Mimose, weißen Pfirsich und Banane. Am Gaumen weich und rund, zeigt er sich frisch, vollmundig und sehr geschmeidig. Solider Körper von schöner Frische und guter Alkoholstruktur. Im Abgang fruchtbetont mit Noten von reifer Ananas, balanciert, elegant und lang.

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.