FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2009



Formati

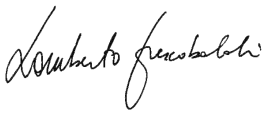
0,75 l e 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2009

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

Die Bilanz ist sehr positiv, besonders was die ausgezeichnete Traubenqualität. Der Frühling 2009 war, wie auch in den Jahren zuvor, von heftigen Niederschlägen gekennzeichnet, was die Weinbauern bei dem Umgang mit Wachstum und Gesundheit der Reben deutlich auf die Probe stellte. In den Monaten Juni und Juli fielen hingegen nur geringe Niederschläge, wodurch die Wachstumsverzögerung vom Frühjahr wieder ausgeglichen werden konnte. Die Weinreben gediehen somit prächtig, die Traubenreife trat im Vergleich zum Vorjahr etwas früher ein. Die kühlen Nächte und warmen, sonnigen Tage im September ermöglichten es diesen Reben voll auszureifen, wodurch große Weine zu erwarten sind. Der günstige Klimaverlauf bot ideale Bedingungen, um der Weinkellerei reife Früchte, mit der genau richtigen Säure und komplexen Aromen zu liefern. Die Weinberge von Gut Castello di Pomino, die auf einer Höhe von 450-700 Metern liegen, sind in der Regel von Temperaturen gekennzeichnet, die im Durchschnitt niedriger sind als die, die in den anderen Frescobaldi-Weinbergen herrschen; und so war es auch dieses Jahr. Die Chardonnay-Traube, die auf einem 650 Meter hohem Weinberge gedeiht, und aus der der Cru „Pomino Benefizio“ entsteht, wird dank der besonderen Bodenbeschaffenheit und der Traubenreife Ende September einen feinen, eleganten Wein mit fruchtig-blumigem Bukett von guter Säure liefern

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 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

Im Glas funkelt er in einem sauberen, kräftigen Strohgelb mit goldenen Reflexen. In der Nase ist er intensiv, komplex und nachhaltig. Sein Duft erinnert an Mimose, weißen Pfirsich, Ananas und Banane. Am Gaumen warm, weich und rund, zeigt er sich frisch, vollmundig und 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.