FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2010



Formati

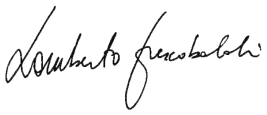
0,75 l e 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2010

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

Am 20. Oktober endete die Weinlese 2010. Der Frühling 2010 war von heftigen Niederschlägen gekennzeichnet – eine klare Herausforderung für die Winzer beim Umgang mit Wachstum und Gesundheit der Reben. Andererseits wurden dadurch die Grundwasserreserven aufgefüllt. In den Sommermonaten wechselten sich hingegen geringe Niederschläge mit Sonnenschein gleichmäßig ab. Im September herrschte ideales Klima mit kühlen Nächten und warmen, sonnigen Tagen bis zum Ende der Lese. Die Weinreben gediehen somit prächtig, und die Trauben trafen mit optimalem Reifegrad im Weinkeller ein. Die Chardonnay-Traube, die auf dem Weinberg Benefizio gedeiht, und aus welcher der gleichnamige Wein entsteht, wird dank der perfekten Traubenreife Ende September einen Wein mit gewichtiger Struktur und recht hohem Alkoholgehalt 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%
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

Sattes Strohgelb mit goldenen Reflexen und sauberem, hellem Glanz. In der Nase blumiger Duft von Mimose und Orangenblüte gepaart mit fruchtigen Anklängen von Apfel und Ananas. Im Hintergrund Spuren von Zitrusfrüchten, Akazienhonig, Feuerstein und Kandis. Am Gaumen angenehm vollmundig und frisch.

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

JamesSuckling.Com: 90 Punkte
Wine Spectator: 90 Punkte
I vini di Veronelli: 92 Punkte