FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2011



Formati

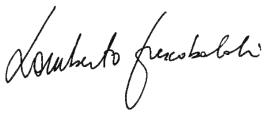
0,75 l e 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2011

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

Im Monat August hatten wir es mit zwei außergewöhnlichen klimatischen Situationen zu tun, die sich mit der ganzen Gewalt der Natur auf die Charakteristik der Trauben auswirkten. Die erste Augusthälfte war sonnig mit Temperaturen bis 30°C und sehr kühlen Nächten. Fantastische Bedingungen für die Aromenbildung und eine lang anhaltende Frische im Falle der Reben Chardonnay. Als Ergebnis konnten wir optimal gereifte, gesunde und aromatische weiße Trauben von guter Säure ernten. Die Lese begann am 16. August und endete am 5. Oktober.

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
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

Benefizio Riserva 2011 leuchtet in einem kräftigen Goldton. Bei ungeschwenktem Glas sind die Düfte bereits einnehmend und komplex. Blumige Noten von Mimose vereinen sich mit tropischen Früchten wie Banane, Ananas und Kiwi. Sobald man das Glas schwenkt steigen die Düfte nach Vanille, Zitrusfrüchten und kandierten Früchten in die Nase. Im Mund präsentiert er sich cremig und geschmeidig, im Abgang extrem frisch und lang. Degustiert im Dezember 2012

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: 91 Punkte
I vini di Veronelli: 91 Punkte
Wine Spectator: 90 Punkte