FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2015



Formati

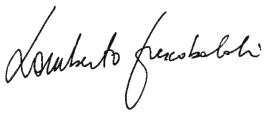
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2015

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

Auf Castello Pomino war das Jahr 2015 segensreich für die Weinberge und die Ernte. Die Reben sind in der zweiten Aprilhälfte aus ihrem Winterschlaf erwacht. Die zwei Monate zwischen Austrieb und Blüte waren von niedriger Feuchte und hohem Luftdruck gekennzeichnet. Die Blüte kam überraschend schnell in der ersten Juniwoche, was den hohen Temperaturen am Anfang des Monats zu verdanken war (bis zu 29/30°C). Die geringen Niederschläge sorgten für einen gesunden, regelmäßigen Wachstum und die im Durchschnitt hohen Temperaturen verhalfen den Trauben zu einer optimalen Reife.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castello Pomino, Pomino
Alimetrie: 680-730 m ü. M.
Oberfläche: 9 Ha
Exposition: Südwesten
Typologie des Erdbodens: sehr sandiger und stark skeletthaltiger Boden; sehr gut dräniert; mineralreich; PH sauer oder leicht sauer
Dichte der Anlage: teils 2.800 Reben/ha und teils 5.000 Reben/ha
Aufzucht: Doppelter Guyot
Alter des Weinbergs: Mehr als 20 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 im Barrique und 4 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Im Glas präsentiert sich der Benefizio 2015 in einem glänzenden Gelb mit wunderschönen Goldreflexen. In der Nase typische Zitrusfrüchte des Chardonnay, besonders rosa Grapefruit und Zitronenschalenkonfitüre, gefolgt von zarten Vanille- und Zimtaromen. Am Gaumen zeigt er sich frisch mit einer angenehmen Kombination von weißen Blüten und eleganten Röstnoten. Das Finale erinnert an cremige Mousse und weiße Schokolade.

Kombination: Gemüsecremesuppe, Dorade im Ofen, tranchierter Lachs in Folie, Kaviar

Preise und Auszeichnungen

Wine Enthusiast: 90 Punkte
The Wine Advocate: 92 Punkte
JamesSuckling.Com: 93 Punkte