FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2016



Formati

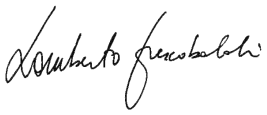
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2016

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 Winter 2016 war auf Castello Pomino mild und wunderbar regnerisch. Bereits in der ersten Aprilwoche begann der Austrieb, was sicherlich den warmen frühlingshaften Temperaturen geschuldet war. Der Sommer zeigte sich deutlich weniger schwül als 2015, wodurch der Farbwechsel der Beeren etwa 10 Tage früher als im Vorjahr stattfand. Am 30. September begann die Ernte für den Pomino Benefizio: gesunde, goldkupferne Chardonnay Trauben mit sehr süßem Fruchtfleisch. Aufgrund des eher kühlen Klimas konnten die Primäraromen perfekt konserviert werden; im Mund offenbarten die Beeren eine unglaubliche Lebendigkeit. Dies lässt sich als Zeichen einer zurückhaltenden Säure des Fruchtfleisches bewerten und ist zudem ein typisches Merkmal für diesen Sommer, bei dem die Temperaturen nie über 29°C stiegen. Der September war ideal für eine langsame, schrittweise Reifung, die unabdingbar ist, um große Weißweine zu erhalten. Dafür wird die Lese 2016 besonders in Erinnerung bleiben.

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

Der in einem klaren Gold funkelnde Benefizio 2016 zeigt dem Auge bereits den gesamten Reichtum eines in Barrique gereiften Chardonnays. Die elegante Röstung der Eiche, mit ihren vielen Facetten von Haselnuss bis deutlichen Gewürzen, verschmilzt perfekt mit den blumigen Düften der Akazie und des Flieders. Am Gaumen sind Schmackhaftigkeit und Frische schön ausgewogen, die Aromen zeigen sich intensiv und weit mit großzügigem Alkohol; Trockenfrüchte im Abgang.

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

Preise und Auszeichnungen

James Suckling: 93 Points "Top 100 Toscana White"
The Drinks Business: Silver Medal
Wine Enthusiast: 90 Points
The Wine Advocate: 93 Points