FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2017

Formati

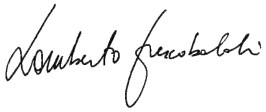
(0,75 l), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2017

Pomino Bianco Riserva DOC

Der Benefizio Riserva erzählt die Geschichte des Chardonnay in der Toskana: 1855 wurde die Rebsorte nach Pomino gebracht, 1878 erhält Pomino die Goldmedaille auf der Expo Paris für die gutseigenen Weine, 1973 entsteht der Benefizio auf 700 Höhenmetern und glänzt als der erste in Barriques vergorene italienische Weißwein. 2005 wird er zum Benefizio Riserva.



Klimaverlauf

Auf Castello Pomino wurden 2017 sowohl im Winter wie auch im Frühling kaum Niederschläge registriert. Der Austrieb erfolgte in den ersten Märzwochen. Die wiederkehrende Kälte im April schadete den Sprösslingen keineswegs; im Mai wuchsen sie rasch und ließen den Blütenstand erkennen. Am Monatsende blühte bereits die Hälfte der Weinberge, also deutlich früher als üblich. Die ausbleibenden Niederschläge im Sommer hatten keinerlei negative Folgen. Die frische und tiefe Erde von Pomino sowie die optimale Bodenbehandlung konnten die Pflanzen vor Wasserstress bewahren. Der Farbumschlag der Beeren fand Ende Juli statt. Wie zu erwarten war, begann die Lese früher als üblich.

Vinifizierung und Ausbau

Die Trauben werden von Hand mit äußerster Sorgfalt gelesen und in Kisten gelegt. In der Kellerei werden sie sanft gepresst, so dass ein sauberer Most gewonnen wird, der nach einer kalten Dekantierung einer Klärung unterzogen wird. Der Most wird in Barriques gefüllt, 50% neu und 50% Erstbelegung. Daraufhin erfolgt die alkoholische Gärung und zum Teil die malolaktische Gärung. Der Wein wird 10 Monate im Holzfass auf den Schalen ausgebaut; je nach Bedarf auch mit Batonnage. Nach weiteren 4 Monaten in der Flasche kommt der Benefizio Riserva auf den Markt.

Technische Anmerkungen

Benefizio 2017 präsentiert sich in einem glänzenden Strohgelb mit Goldreflexen. In die Nase steigt ein unverwechselbares, zartes und nachhaltiges Bouquett: kandierte Orangenschale, Trockenfrüchte, weiße Blüten, leichte Pfeffernote. Mit der Zeit gesellen sich angenehme Röstnoten dazu. Langer und nachhaltiger Abgang. Ein harmonischer, ausgewogener Wein, bei dem Frische und Alkohol gut harmonisieren.

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 91 Points