FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2018



Formati

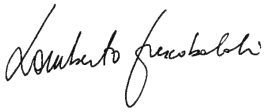
Normal (0,75 l), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2018

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

Der Frühling war regnerisch auf Gut Castello Pomino: allein in den Monaten März, April und Mai wurden ca. 420 mm Niederschlag gemessen, das ist mehr als das Doppelte im Vergleich zum Vorjahreszeitraum. Der Austrieb der Reben war in der zweiten Aprilhälfte abgeschlossen, was dem Durchschnitt auf Pomino entspricht. Die Blüte setzte hingegen früher als erwartet ein. Der Farbwechsel der Trauben begann in der zweiten Julihälfte und endete schrittweise in der ersten Augusthälfte. Der Wechsel von Sonne und leichtem Sommerregen erlaubte es den Chardonnay-Trauben hervorragend zu reifen. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht während der Lese wirkten sich zudem positiv auf die Entwicklung der fruchtigen und blumigen Aromen sowie auf die Frische aus, womit dem Chardonnay vom Weinberg Benefizio seine typische Finesse und Eleganz verleihen wird.

Vinifizierung und Ausbau

Die Trauben werden von Hand mit äußerster Sorgfalt gelesen und in Kisten gelegt. In der Kellerei werden sie sehr 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 im Holzfass auf den Schalen ausgebaut; je nach Bedarf auch mit Batonnage. Nach einer weiteren Flaschenreifung hat der Benefizio Riserva seinen ultimativen Ausdruck an Eleganz und Harmonie erlangt.

Technische Anmerkungen

Der Benefizio 2018 zeichnet sich durch Eleganz, Finesse und einen großen Körper aus. Im Glas präsentiert er sich in einem Strohgelb mit goldenen Reflexen, was für seinen entschlossenen Charakter spricht. Sein Bouquet ist zart und zugleich nachhaltig. Seine graziöse Aromenvielfalt entfaltet sich mit der Zeit beeindruckend. Noten von Orangenblüte, Magnolie und Ginster gehen rasch über in Zitrusaromen und Aromen von kandierten und getrockneten Früchten. Anklänge an Gewürzen sowie Tertiäraromen, die vom Ausbau resultieren, schließen dieses wunderbare Dufterlebnis ab. Seine Struktur wird vom Alkohol bestimmt und von seiner Frische perfekt harmonisiert. Der Abgang ist lang und nachhaltig.

Preise und Auszeichnungen

James Suckling: 94 Points
Wine Advocate: 93+ Points
Luca Maroni: 93 Points