FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2020



Formati

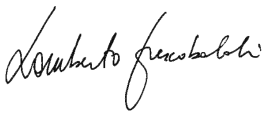
(0,75 l), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2020

Pomino Bianco Riserva DOC

Auf dem Weg nach Pomino bin ich jedes Mal aufs Neue begeistert, wenn ich diese einzigartige Ecke der Toskana entdecke: Hügel und Zypressen, die plötzlich in steile Hänge übergehen, kühlere Temperaturen im Sommer und Schnee im Winter, herrliche Tannenwälder und jahrhundertealte Mammutbäume, die die seit 1855 hier angelegten Chardonnay-Weinberge umgeben. Auf 700 Metern Höhe entstand 1973 der Cru Benefizio, der erste Weißwein Italiens, der in Barriques vergoren und ausgebaut wurde.



Klimaverlauf

Der Austrieb der Reben im Frühjahr 2020 war einheitlich und verfrüht, sicher auch aufgrund des milden Winters, dessen Tage nie zu kalte Temperaturen aufwiesen. Die Entwicklung der Triebe erfolgte gleichmäßig und die Blätter zeigten sofort ein intensives und leuchtendes Grün, was ein deutliches Indiz für gesunde Pflanzen ist. In den zwei Monaten vor der Ernte und während der Traubenreife regnete es häufig, aber in der restlichen Zeit gab es viel Sonnenschein. Bei der Ernte waren die Beeren knackig, mit guter Säure und reich an Aromen. Die ersten im Keller gelagerten Trauben waren, genauso wie diejenigen, die an den darauf folgenden Tagen geerntet wurden, gesundheitlich einwandfrei. Die heißen und trockenen Tage im September haben bis zum Schluss eine sehr hochwertige Lese ermöglicht.

Vinifizierung und Ausbau

Der Weinberg Benefizio liegt auf einer Höhe von 700 m über dem Meeresspiegel, mit Südlage und überwiegend sandigem Boden. Die Chardonnay-Trauben wurden mit äußerster Sorgfalt und Aufmerksamkeit von Hand in Kisten geerntet. Im Keller angekommen, wurden die Trauben sehr sanft und schonend gepresst, so dass ein guter Teil des klaren Mostes gewonnen werden konnte, der nach einer Kaltstabilisierung weiter geklärt wurde. Der so gewonnene Most wurde in Barriquefässern gelagert, die zu 50 % neu waren und zu 50 % aus dem ersten Durchgang stammten, wo er eine alkoholische und nur teilweise malolaktische Gärung durchlief. Anschließend wird der Wein in Holz auf der Hefe ausgebaut, wobei die Bâtonnage je nach Bedarf durchgeführt wird. Nach einer weiteren Reifephase in der Flasche hat der Benefizio Riserva seinen maximalen geschmacklichen und olfaktorischen Ausdruck in Bezug auf Eleganz und Harmonie erreicht.

Technische Anmerkungen

Der Benefizio 2020 hat eine brillante strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Das Bouquet ist intensiv und reich an Aromen, mit Noten von Zitrusfrüchten wie Grapefruit und Bergamotte sowie tropischen Früchten und blumigen Noten, die an Orangenblüten und Kamille erinnern. Sein Körper wird auch durch die später wahrgenommenen tertiären Noten bereichert, die auf die Reifung im Holz zurückzuführen sind, wie z. B. Anklänge von süßen Gewürzen und Röstaromen. Auch der Geschmack ist elegant, mit einer wunderbaren Frische, die sich gut mit der Weichheit verbindet. Beides sorgt für eine erstaunliche Langlebigkeit und Lagerfähigkeit. Der Benefizio 2020 ist ein tiefgründiger Wein mit Charakter und einem langen, anhaltenden Abgang.