FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2021



Formati

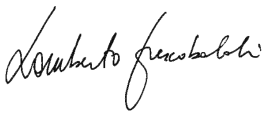
(0,75 l), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2021

Pomino Bianco Riserva DOC

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



Klimaverlauf

Die Saison 2021 wird als dynamisches Jahr in Erinnerung bleiben. Nach einem regnerischen und milden Winter, der zu einem etwas früheren Austrieb geführt hatte, fielen die Temperaturen Anfang April stark ab, was das Wachstum der Triebe leicht verlangsamte. Ab Mai begannen die Temperaturen wieder zu steigen und führten zu einem Sommer, der sowohl wegen der thermischen Schwankungen zwischen den Tag- und Nachttemperaturen als auch wegen der ausgedehnten Periode großer Hitze in Erinnerung bleiben wird. Bei der Ernte präsentierten sich die Trauben dank der milden Temperaturen und der geringen Luftfeuchtigkeit in einem perfekten Gesundheitszustand.

Vinifizierung und Ausbau

Der Weinberg Benefizio liegt auf einer Höhe von 700 Metern ü d. M., mit Südlage und überwiegend sandigem Boden. Die Chardonnay-Trauben wurden mit äußerster Sorgfalt und Aufmerksamkeit von Hand geerntet und in Kisten gesammelt. In der Kellerei angekommen, wurden sie sehr sanft und schonend gepresst, was bereits eine gute Extraktion des klaren Mostes ermöglichte, der nach der Kaltdekantierung weiter geklärt wurde. Die so gewonnenen Moste kamen in Barriquefässer – 50 % neu und 50 % einmal verwendet –, wo sie alkoholisch und nur teilweise malolaktisch fermentiert wurden. Danach reifte der Wein in Holz auf der Hefe, wobei die Bâtonnage nach Bedarf durchgeführt wurde. Nach einer weiteren Reifezeit in der Flasche hat der Benefizio Riserva seinen maximalen geschmacklich-olfaktorischen Ausdruck in Bezug auf Eleganz und Harmonie erreicht.

Technische Anmerkungen

Eleganz, Ausdruckskraft und Körper. Der Benefizio 2021 hat eine wunderschöne strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Das Bouquet ist vielfältig und zeigt Noten von weißen Früchten wie Birne, exotischen Früchten wie Mango, Banane und Ananas sowie Zitrusnoten von kandierten Zitronen. Zum Zitrusaroma kommt noch ein Hauch von Orangenblüten. Am Gaumen ist er würzig und mineralisch, mit einem eleganten und harmonischen Abgang; die am Gaumen wahrgenommene Intensität der Aromen wird durch den Alkoholgehalt und den Nachgeschmack von Trockenfrüchten noch verstärkt. Anhaltender und langer Abgang.