FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2022



Formati

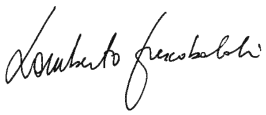
(0,75 l), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2022

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 klimatische Entwicklung dieses Jahrgangs war - Ende Mai - durch eine recht frühe Blüte in den Weinbergen gekennzeichnet: In dieser Zeit wurden die für die Sommermonate typischen Temperaturen gemessen. Es ist kein Zufall, dass der Sommer 2022 als einer der längsten der letzten Jahre in Erinnerung bleiben wird. Im ersten Teil des Sommers beschleunigten sich die Wachstumsphase der Triebe und der Ansatz der Blütenstände, was zu einer sehr guten Homogenität in den Weinbergen führte. Im Juli jedoch passten sich die Reben an die Außenbedingungen an und verlangsamten ihren anfänglichen Schwung, um sich vor der Sommerhitze zu schützen. Die glücklichen Niederschläge von Mariä Himmelfahrt Mitte August führten schließlich zu klaren und wohlriechenden Mosten.

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 in Kisten von Hand geerntet. In der Kellerei angekommen, wurden sie sehr sanft und schonend gepresst, was bereits eine gute Gewinnung von klarem Most ermöglichte, der nach einer Kaltdekantierung weiter geklärt wurde. Die so gewonnenen Moste wurden in Barriques gefüllt, die zu 50 % neu und zu 50 % zweitklassig waren, wo sie eine alkoholische und nur teilweise malolaktische Gärung durchliefen. Anschließend reifte der Wein im Holz auf der Hefe, wobei die Bâtonnage nach Bedarf durchgeführt wurde. Nach einer weiteren Reifung in der Flasche erreichte der Benefizio Riserva seinen maximalen geschmacklich-olfaktorischen Ausdruck in Bezug auf Eleganz und Harmonie.

Technische Anmerkungen

Der Benefizio 2022 zeichnet sich durch eine intensive, leuchtend strohgelbe Farbe mit goldenen Reflexen aus. Das komplexe Bouquet reicht von Anklängen an reife und exotische Früchte bis hin zu blumigen Noten von Ginster, Orangenblüten und Mimosen. Mit der Zeit entfalten sich würzige Noten von weißem Pfeffer und süßen Gewürzen. Am Gaumen wird die Struktur durch die alkoholische Note bestätigt, er ist umhüllend, cremig und von einer schönen Mineralität geprägt. Nachhaltig und lang im Abgang.