FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2023



Formati

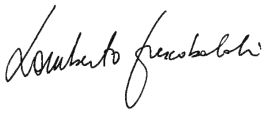
(0,75 l), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2023

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.“ Der Jahrgang 2023 von Benefizio feiert fünfzig Jahre önologische Exzellenz und besiegelt die tiefe Verbindung zwischen Geschichte und Terroir."



Klimaverlauf

Der Jahrgang 2023 hatte einen milden Start, mit einigen seltenen kalten Tagen und sporadischem Schneefall. Das Frühlingserwachen führte zu einem gleichmäßigen Austrieb der Reben. Die Saison setzte sich mit Temperaturen fort, die unter dem jahreszeitlichen Durchschnitt lagen. Im Mai herrschten kühle Temperaturen mit häufigen und überdurchschnittlichen Niederschlägen. Der Sommer – vor allem August und September – war heiß, und es gab so gut wie keinen Regen. Die oben beschriebene Situation führte zu einer leicht verspäteten Ernte, wobei die Trauben ein komplexes und elegantes Aromaprofil entwickelten. Die Weine des Jahrgangs 2023 offenbaren sich als klar, raffiniert und mit den typischen frischen Noten, die das Terroir von Pomino kennzeichnen.

Vinifizierung und Ausbau

Der Weinberg liegt auf einer Höhe von 700 Metern über dem Meeresspiegel, mit Südlage und überwiegend sandigem Boden. Die Chardonnay-Trauben wurden mit äußerster Sorgfalt und Aufmerksamkeit von Hand in Kisten verlesen. 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. Der so gewonnene Most wurde in Barriques (50 % neu und 50 % zweite Passage) gefüllt, wo er eine alkoholische und nur teilweise malolaktische Gärung durchlief. Anschließend wurde der Wein in Holz auf der Hefe ausgebaut, wobei die Bâtonnage nach Bedarf durchgeführt wurde. Nach einer weiteren Veredelung in der Flasche hat der Benefizio Riserva seinen maximalen geschmacklich-olfaktorischen Ausdruck in Bezug auf Eleganz und Harmonie erreicht.

Technische Anmerkungen

Der Benefizio Riserva 2023 präsentiert sich in einer leuchtenden strohgelben Farbe mit goldenen Reflexen. Das intensive und komplexe Bukett weist überwiegend fruchtige Noten auf, die an reife weiße Pfirsiche und Birnen erinnern und von einer intensiven Würze mit Anklängen an süße Gewürze begleitet werden. Im Gaumen anhaltend und sehr strukturiert. Das ätherische Gefühl begleitet die gesamte Verkostung. Er hinterlässt einen angenehm gefälligen und reinen Gaumen.