

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Benefizio 2024



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

Benefizio 2024

Pomino Bianco Riserva DOC

„Auf dem Weg nach Pomino bin ich jedes Mal aufs Neue bewegt, wenn ich diese einzigartige Ecke der Toskana erreiche: Hügel und Zypressen, die plötzlich steilen Hängen weichen, kühlere Temperaturen im Sommer und Schnee im Winter, prachtvolle Tannenwälder und jahrhundertalte Mammutbäume, die die seit 1855 hier angelegten Chardonnay-Weinberge rahmen. Auf 700 Metern Höhe entstand 1973 der Cru Benefizio.“



Klimaverlauf

Der Wiederaustrieb in den Weinbergen von Pomino folgte auf einen Winter mit durchschnittlichen Niederschlagsmengen, jedoch recht milden Temperaturen (nicht umsonst gab es 2024 keine Schneefälle). Die Knospen trieben auf dem gesamten Gut sehr gleichmäßig aus, und schon früh zeigte sich eine hohe Fruchtbarkeit der Triebe. Die Blüte Anfang Juni und die Traubenfärbung Ende Juli waren von trockenen Tagen mit intensiver Sonneneinstrahlung geprägt – schließlich war der Sommer 2024 einer der heißesten, die je in der Toskana verzeichnet wurden. Die ausgezeichnete Wasserreserve des frischen Bodens von Pomino ermöglichte es den Pflanzen, bis zur Weinlese weiter zu gedeihen, was für das Auswachsen der Trauben entscheidend war.

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 größter Sorgfalt von Hand gelesen und in Kisten gelegt. In der Kellerei angekommen, wurden sie äußerst sanft und schonend gepresst, wodurch bereits ein klarer Most gewonnen wurde, der anschließend durch eine Kaltvorklärung weiter verfeinert wurde. Die so gewonnenen Moste kamen in Barriques – zu 50 % neu, zu 50 % einmal belegt –, wo sie die alkoholische und teilweise die malolaktische Gärung durchliefen. Anschließend wurde der Wein in Holz auf der Hefe ausgebaut, wobei die Bâtonnage nach Bedarf durchgeführt wurde. Nach einer weiteren Reifung in der Flasche erreichte der Benefizio Riserva seinen vollendeten geschmacklich-olfaktorischen Ausdruck in Eleganz und Harmonie.

Technische Anmerkungen

Der Benefizio 2024 präsentiert sich in leuchtendem Strohgelb mit goldenen Reflexen. Das Bouquet ist komplex: im Auftakt frisch und mineralisch, mit Noten von Orangenblüten und Zitrusfrüchten, gefolgt von Anklängen weißer Blüten und zarten Nuancen exotischer und reifer Früchte. In der Nase folgen weiter entwickelte Aromen von Gewürzen und tertiären Noten, bedingt durch den Ausbau im Holz und harmonisch eingebunden. Am Gaumen frisch, salzig-mineralisch und mit langem Abgang. Im Nachhall zeigen sich wundervolle Honignoten. Intensiv, tiefgründig, fein und elegant – auch der Benefizio 2024 kommt in seiner ganzen Essenz zur Geltung.