FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2013



Formati

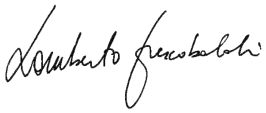
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2013

Pomino Bianco Riserva DOC

Cet élégant cru très unique présente une richesse incroyable d'arômes et d'impressions sensorielles. Ce 100 % chardonnay est issu du vignoble du même nom, situé à une altitude de 700 mètres. Il a été élaboré pour la première fois en 1973 et a été le premier vin blanc de l'Italie vieilli en fût. (Riserva depuis 2005)



Conditions climatiques

À Tenuta di Pomino, la saison viticole 2013 a été marquée par de nombreuses périodes de pluie et de neige en hiver, des précipitations qui n'ont cependant jamais atteint un niveau inhabituel. En réalité, ces conditions météorologiques ont eu un effet positif, car d'importantes quantités de pluie sont venues alimenter les réserves d'eaux souterraines ; ces mêmes pluies ont également favorisé la croissance de la végétation semée pour augmenter la fertilité des sols ; et elles sont toujours tombées à intervalles réguliers, sans grande intensité, préservant ainsi la surface du sol de l'érosion. De même, les températures hivernales ont été relativement douces, et les fortes chaleurs estivales sont restées dans la fourchette attendue (sauf durant la première semaine du mois d'août) ; le thermomètre n'a dépassé les 30°C que dans de très rares cas. La période des vendanges, qui a débuté la première semaine de septembre, a elle aussi été marquée par des journées chaudes et très ensoleillées, mais sans aucune humidité. Les importants écarts de température entre le jour et la nuit qui ont caractérisé les semaines précédant les vendanges ont été essentiels à l'accumulation d'une bonne quantité de précurseurs aromatiques dans les grappes de Chardonnay.

Notes techniques

Origine: Castello di Pomino, Pomino
Altimétrie: 680 à 730 m
Surface: 9 ha dans le vignoble Benefizio
Exposition: Sud-ouest
Type de sol: Terrain riche en sable avec une forte présence de roches. Très bien drainé. Riche en éléments minéraux. PH avec une légère acidité
Densité des plantes: 2800 pieds et 5000 pieds / ha
Élevage: Guyot
L'âge du vignoble: Plus de 20 ans
Variété de vin: Chardonnay
Degrè d'alcool: 13,50%
Temps de macération: Partielle, 12 heures à 5°C
La fermentation malolactique: Produite en grande partie
Méthode d'élevage: Fût de chêne français neufs (50 %) et usagés avec un seul passage (50 %)
Durée d'élevage: 10 mois en fûts et 4 mois en bouteille

Dégustation

Les superbes reflets dorés de ce vin évoquent les premiers jours des vendanges, lorsque la décision a été prise de laisser les grappes de Chardonnay utilisées pour la fabrication du Benefizio un peu plus longtemps sur les vignes, afin qu'elles continuent de mûrir et atteignent un niveau de sucre de 230 g/l. Ce choix a abouti à la formation de grains de raisin sains et généreux, dotés d'une belle couleur jaune doré. La présence de jambes, descendant lentement le long des parois du verre à vin, laisse présager qu'il s'agit d'un vin chaleureux, avec un bon niveau d'alcool. En réalité, c'est l'alcool qui accompagne les senteurs florales et tropicales de son bouquet, les faisant fusionner en une sublime composition aromatique dotée de notes épicées et de subtiles touches de chêne. L'impression générale en bouche se caractérise par une rondeur séduisante, ainsi que par une finale imprégnée de fragrances issues de la fermentation. Son acidité prononcée, résultat d'une saison à la chaleur modérée, confère au Pomino Benefizio Riserva 2013 une longévité et une capacité de conservation en cave surprenantes. (Dégusté en mars 2015)

Suggestions de dégustation: Soupe aux légumes, dorade de mer ou filet de saumon cuits au four, caviar