FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2014

Formati

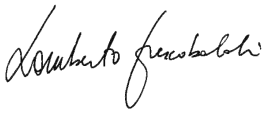
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2014

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

L'hiver 2014 s'est caractérisé par des pluies abondantes et des températures largement supérieures à la moyenne. Le printemps a été doux, entraînant la germination des vignes durant les dix premiers jours du mois d'avril. L'été est arrivé plus tôt que prévu, se caractérisant déjà par des températures supérieures à 30 °C durant les premiers jours du mois de juin ; les vignes en pleine floraison diffusaient alors un doux parfum floral. Les précipitations du mois de juillet ont contribué à une augmentation des efforts agronomiques dans les champs, afin de maintenir les grappes en parfaite santé. Le soleil bienveillant de la fin de l'été a donné suffisamment d'énergie aux vignes pour que puisse s'achever le processus de maturation du raisin. La récolte du Chardonnay destiné au Benefizio Riserva s'est terminée les dix derniers jours de septembre : une durée de maturation prolongée pour atteindre une complexité d'arômes et un degré de sucre dignes d'un grand cru.

Notes techniques

Origine: Castello Pomino, Pomino
Altimétrie: 680 à 730 m
Surface: 9 ha
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 chatoyants reflets dorés visibles dans le verre rappellent la période des vendanges : au moment de la récolte, le Chardonnay destiné au Benefizio Riserva, qui a mûri sur la vigne jusqu'à atteindre une teneur en sucre de 230 g/l, présentait des grains de raisin parfaitement sains d'une belle couleur jaune or. Les larmes qui descendent doucement le long des parois du verre sont l'annonce d'un vin chaud et d'une excellente teneur en alcool. À l'odorat, c'est précisément cette alcoolicité qui accompagne les parfums de fleurs et de fruits tropicaux du vin, les incitant à ne faire qu'un avec de délicieuses senteurs épicées et de délicates notes boisées. En bouche, on retrouve une certaine douceur et un arrière-goût persistant, qui évoque les arômes de la fermentation. L'acidité soutenue du vin – fruit d'une année qui ne fut pas excessivement chaude – donnera, avec le temps, une longévité et une durée de conservation surprenantes au Pomino Benefizio Riserva 2013. Dégustation en mars 2015.

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

Prix et reconnaissance

Decanter: Silver Award
The Drinks Business: Silver Medal