FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2015



Formati

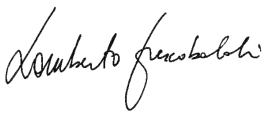
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2015

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

Au Château de Pomino, l'année 2015 a été extrêmement favorable aux vignobles et à toute la campagne environnante. Les vignes sont sorties de leur repos hivernal au cours de la deuxième décade d'avril et les deux mois qui ont séparé le débourrement de la floraison ont été caractérisés par une faible humidité et une pression atmosphérique élevée. La floraison a été étonnamment rapide et a débuté la première semaine de juin grâce notamment aux températures élevées du début du mois (avec des maximales allant jusqu'à 29-30 °C). Les rares pluies d'été ont assuré le développement sain et régulier de la végétation et les températures en moyenne très élevées ont permis une maturation optimale des grappes.

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

Dans le verre, le Benefizio 2015 présente une robe jaune brillant aux superbes reflets dorés. Au nez, il livre des arômes agrumés typiques du chardonnay, où prédominent le pamplemousse rose et la confiture d'écorce de citron, suivis de parfums délicats de vanille et de cannelle. L'entrée en bouche est fraîche avec un mariage agréable de fleurs blanches et de notes grillées élégantes et la finale évoque la mousse crémeuse et le chocolat blanc.

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

Prix et reconnaissance

Wine Enthusiast: 90 Points
The Wine Advocate: 92 Points
JamesSuckling.Com: 93 Points