

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Benefizio 2016



Formati
0,750l – 1,5 Magnum

Benefizio 2016

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'hiver 2016 a été doux et exceptionnellement pluvieux. Le débourrement précoce au cours de la première semaine d'avril est probablement dû aux températures printanières particulièrement élevées. L'été a été beaucoup moins lourd qu'en 2015, au point que la véraison n'a débuté qu'une dizaine de jours plus tard par rapport à l'année précédente. Le 30 septembre, lorsqu'a commencé la récolte du chardonnay destiné au Pomino Benefizio, les grappes arboraient des baies saines d'une belle couleur or cuivré et à la chair très sucrée. Les arômes primaires se sont parfaitement conservés grâce au climat plutôt frais et, à la dégustation, les baies présentaient une incroyable vivacité au palais, signe d'une acidité soutenue de la chair et caractéristique dominante d'un été où les températures n'ont jamais dépassé 29 °C. On retiendra des vendanges de 2016 un mois de septembre idéal qui a permis une maturation lente et progressive, nécessaire pour obtenir de grands vins blancs.

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

Degré 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

Avec sa robe or clair, le Benefizio 2016 présente dès l'examen visuel toute la richesse de ce chardonnay vieilli en barrique. L'élégant boisé toasté, aux multiples variations allant de la noisette à des notes plus épicées, se mêle parfaitement aux arômes de fleurs d'acacia et de lilas. Saveur et fraîcheur en font un vin bien équilibré qui offre au palais une intensité aromatique rehaussée par une générosité alcoolique et une note de fruits secs en finale.

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

Prix et reconnaissance

James Suckling: 93 Points "Top 100 Toscana White"

The Drinks Business: Silver Medal

Wine Enthusiast: 90 Points

The Wine Advocate: 93 Points