FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2017



Formati

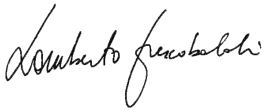
(0,75 l), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2017

Pomino Bianco Riserva DOC

Le Benefizio Riserva raconte l'histoire du chardonnay en Toscane. Ce cépage fut introduit dans les vignobles du Château de Pomino en 1855 et dès 1878 le domaine fut récompensé par la médaille d'or à l'Exposition de Paris pour la qualité de ses vins. Le Benefizio voit le jour en 1973 dans un vignoble situé à 700 m d'altitude et est le premier vin blanc d'Italie à être fermenté en barrique. Depuis la vendange 2005, le Benefizio porte la mention « Riserva ».



Conditions climatiques

Durant la saison 2017, seuls quelques épisodes pluvieux ont été enregistrés au Château de Pomino en hiver comme au printemps. À l'exception d'un mois de janvier assez rigoureux, les températures ont été plutôt conformes aux normales saisonnières. Le débourrement a commencé au cours des premières semaines de mars et malgré une baisse des températures au mois d'avril les bourgeons n'ont pas souffert laissant place à la floraison au mois de mai. À la fin du mois, la moitié des vignes était en fleurs, en avance par rapport aux années précédentes. Le manque de pluie durant l'été n'a posé aucun problème grâce à la fraîcheur et à la profondeur des sols du domaine. Ceci, combiné à un travail du sol approprié, a permis d'éviter tout stress hydrique. La véraison a eu lieu fin juillet et les vendanges, en raison de la précocité de la saison, ont débuté assez tôt.

Vinification et élevage

Les raisins sont récoltés à la main en cagettes avec le plus grand soin et la plus grande attention. Une fois au chai, ils sont pressurés avec une extrême douceur ce qui permet d'extraire d'emblée un moût limpide qui sera davantage clarifié après décantation à froid. Le moût ainsi obtenu est mis pour moitié en barriques neuves et pour l'autre moitié en barriques d'un vin dans lesquelles ont lieu la fermentation alcoolique et une fermentation malolactique partielle. Par la suite, le vin est élevé en bois, sur lies, pendant 10 mois avec bâtonnages selon dégustation. Après 4 mois supplémentaires en bouteille, le Benefizio Riserva est prêt à être mis sur le marché.

Dégustation

Le Benefizio 2017 se présente dans une robe jaune paille brillant aux reflets dorés. Au nez, il livre un bouquet unique, délicat et persistant aux senteurs d'écorce d'orange confite, de fruits secs et de fleurs blanches avec de légères notes poivrées. Avec le temps, d'agréables notes grillées apparaissent ; la finale est longue et persistante. Un vin harmonieux et équilibré où la fraîcheur et la note alcoolisée s'accordent parfaitement.

Prix et reconnaissance

JamesSuckling.Com: 91 Points