FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2019



Formati

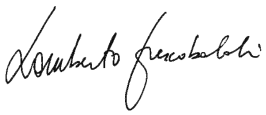
(0,75 l), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2019

Pomino Bianco Riserva DOC

À chaque fois que je parcours la route de Pomino, la vue de ce coin unique de Toscane est pour moi un moment d'émotion : les collines et les cyprès cèdent soudain la place à des pentes abruptes où l'on est accueilli par des températures plus fraîches en été et de la neige en hiver ainsi que par de magnifiques forêts de sapins et de séquoias séculaires qui entourent les vignobles de chardonnay, plantés ici depuis 1855. Le cru Benefizio voit le jour en 1973 dans un vignoble situé à 700 mètres d'altitude et est le premier vin blanc d'Italie fermenté et élevé en barriques.



Conditions climatiques

À Pomino, après un hiver peu pluvieux, le débourrement de la vigne a été relativement précoce : l'éclosion des bourgeons a commencé début avril avec les premières chaleurs. Dès les 15 premiers jours du mois, toutes les vignes présentaient des sarments avec de nombreux bourgeons. Les températures enregistrées au cours des semaines suivantes ont été nettement inférieures aux normales saisonnières : le mois de mai 2019 a été le plus froid et le plus pluvieux de ces dix dernières années. La floraison n'a donc pas été particulièrement précoce et s'est achevée au cours de la deuxième décade de juin, un mois climatiquement à l'opposé du précédent avec très peu de pluie et des températures élevées. Les semaines de juin n'ont été qu'un avant-goût d'une saison longue et chaude. Située à une altitude allant jusqu'à 700 m au-dessus du niveau de la mer, la vigne a pu bénéficier de l'alternance de journées ensoleillées et de nuits fraîches pour maintenir les raisins sains et équilibrés jusqu'à la récolte.

Vinification et élevage

Le vignoble Benefizio se situe à une altitude de 700 m au-dessus du niveau de la mer et bénéficie d'une exposition au sud et d'un sol majoritairement sableux. Les raisins de chardonnay ont été récoltés à la main en cagettes avec le plus grand soin et la plus grande attention. Une fois au chai, ils ont été pressurés avec une extrême douceur et délicatesse, ce qui a permis d'extraire d'emblée un moût limpide davantage clarifié après décantation à froid. Le moût ainsi obtenu a été mis pour moitié en barriques neuves et pour l'autre moitié en barriques d'un vin dans lesquelles ont eu lieu la fermentation alcoolique et une fermentation malolactique partielle. Par la suite, le vin a été élevé en bois, sur lies, avec bâtonnages selon dégustation. Après un vieillissement supplémentaire en bouteille, le Benefizio Riserva a atteint sa plus haute expression en termes d'élégance et d'harmonie au nez comme en bouche.

Dégustation

jaune paille brillant aux reflets dorés annonce une belle structure. Son bouquet va des fruits aux fleurs en passant par les épices et s'achève sur de délicates notes tertiaires. La senteur initiale d'agrume, qui rappelle l'écorce d'orange confite et le pamplemousse rose, se mêle à une senteur exotique d'ananas. Les notes florales, qui apparaissent ensuite, rappellent l'acacia, le mimosa et le magnolia. Avec le temps, vanille, cannelle, noisette grillée et une note piquante de gingembre enrichissent sa palette. En bouche, il confirme son élégance incontestable et se révèle structuré, onctueux, savoureux et doté d'une finale solide et longue.