FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2020



Formati

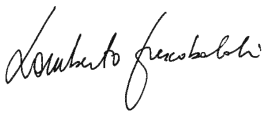
(0,75 l), magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2020

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

Au printemps 2020, le débourrement de la vigne a été homogène et précoce, sans doute en raison de l'hiver doux caractérisé par des journées toujours clémentes. Le développement des bourgeons s'est fait de manière homogène et les feuilles ont affiché d'emblée un vert intense et brillant : un signe évident de la bonne santé des vignes. Des pluies régulières et un ensoleillement généreux ont été enregistrés au cours des deux mois qui ont précédé les vendanges et à la véraison. Au moment des vendanges, les baies étaient croquantes, avec une bonne acidité et une belle expression aromatique. Les premières grappes sont arrivées au chai dans un état sanitaire parfait tout comme les raisins récoltés dans les jours suivants : les journées chaudes et sèches de septembre ont permis de mener à bien une récolte de très grande qualité.

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

À l'œil, le Benefizio 2020 présente une robe jaune paille brillante aux reflets dorés. Le nez est intense et riche en arômes avec des senteurs qui évoquent les agrumes, comme le pamplemousse et la bergamote, mais aussi les fruits tropicaux et les notes florales comme la fleur d'oranger et la camomille. Son corps est ensuite rehaussé d'arômes tertiaires dus à l'élevage sous bois, tels que des notes d'épices douces et de torréfaction. La bouche est tout aussi élégante et allie merveilleusement fraîcheur et souplesse. Avec le temps, toutes deux offriront une longévité et un potentiel de garde surprenants. Le Benefizio 2020 est un vin profond et racé à la finale longue et persistante.