FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2021

Formati

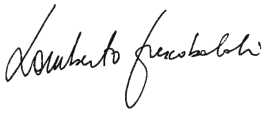
(0,75 l), magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2021

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

La saison 2021 restera dans les annales comme une année dynamique. Après un hiver doux et pluvieux ayant engendré un débourrement légèrement précoce, les températures ont brusquement chuté début avril ralentissant quelque peu la croissance des bourgeons. À partir du mois de mai, les températures sont reparties à la hausse, donnant lieu à un été dont on retiendra les belles amplitudes thermiques entre le jour et la nuit ainsi que la longue période de chaleur intense. Au moment des vendanges, les raisins étaient dans un état sanitaire parfait grâce aux températures douces et à la faible humidité.

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 sous 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

Élégant, expressif et étoffé. Le Benefizio 2021 présente une magnifique robe jaune paille aux reflets dorés. Le bouquet varié présente des arômes de fruits blancs comme la poire, des notes de fruits exotiques comme la mangue, la banane et l'ananas et des notes plus agrumes de cédrat confit. La sensation d'agrumes est également relayée par des senteurs de fleur d'oranger. La bouche est saline et minérale avec une finale élégante et harmonieuse ; l'intensité aromatique perçue en bouche est amplifiée par la teneur en alcool et la fin de bouche de fruits secs. La finale est longue et persistante.