

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Benefizio Riserva 2022

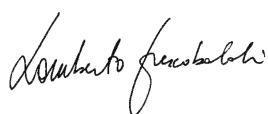


Formati
(0,75 l), magnum (1,5 l)

Benefizio Riserva 2022

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 tendance climatique de ce millésime a été caractérisée - à la fin du mois de mai - par une floraison plutôt précoce dans les vignobles : des températures typiques des mois d'été ont été enregistrées au cours de cette période. Ce n'est pas un hasard si l'été 2022 restera dans les mémoires comme l'un des plus longs de ces dernières années. Dans la première partie de la période estivale, les plantes ont connu une accélération de la phase de croissance des pousses et de la nouaison des inflorescences, assurant ainsi une excellente homogénéité dans les vignobles. En juillet, cependant, la vigne s'est adaptée à l'environnement extérieur, ralentissant son élan initial pour se protéger de la chaleur estivale. Les pluies providentielles de l'Assomption à la mi-août ont enfin permis d'obtenir des moûts à l'aspect limpide et au goût parfumé.

Vinification et élevage

Le vignoble Benefizio est situé à une altitude de 700 m au-dessus du niveau de la mer, avec une exposition sud et un sol principalement sablonneux. Les raisins de Chardonnay ont été récoltés à la main dans des caisses, avec un soin et une attention extrêmes. Une fois arrivés dans la cave, ils ont subi un pressurage extrêmement doux et délicat, qui a déjà permis une bonne extraction de moût clair, lequel a été clarifié après décantation à froid. Les moûts ainsi obtenus ont été placés dans des barriques, 50 % neuves et 50 % de premier passage, où ils ont subi une fermentation alcoolique et seulement partiellement une fermentation malolactique. Par la suite, le vin a mûri dans le bois, sur les lies, et le bâtonnage a été effectué selon les besoins. Après un nouveau vieillissement en bouteille, le Benefizio Riserva a atteint son expression gustative et olfactive maximale en termes d'élégance et d'harmonie.

Dégustation

Le Benefizio 2022 se caractérise par une robe jaune paille intense et brillante aux reflets dorés. Le bouquet complexe va des notes de fruits mûrs et exotiques aux notes florales de genêt, de fleur d'oranger et de mimosa. En laissant reposer le vin, des notes épicées de poivre blanc et d'épices douces apparaissent. En bouche, la structure est confirmée par la note alcoolique, elle est enveloppante, crémeuse et caractérisée par une belle minéralité. La finale est persistante et longue.