FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2023



Formati

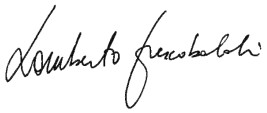
(0,75 l), magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2023

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. Le millésime 2023 du Benefizio célèbre cinquante ans d'excellence œnologique et scelle le lien profond entre histoire et terroir. »



Conditions climatiques

Le début de l'année 2023 a été doux, avec quelques rares journées de froid et des chutes de neige sporadiques. Le réveil du printemps a conduit à un débourrement homogène de la vigne. La saison s'est poursuivie avec des températures inférieures à la normale ; le mois de mai a été marqué par des températures fraîches et une pluviométrie importante, supérieure à la normale. L'été, notamment les mois d'août et de septembre, a été chaud et quasiment sans précipitations. Cette situation a entraîné un léger retard dans les vendanges et la récolte de raisins au profil aromatique complexe et élégant. Limpides et raffinés, les vins du millésime 2023 possèdent la fraîcheur typique du terroir de Pomino.

Vinification et élevage

Le vignoble 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

Le Benefizio Riserva 2023 présente une magnifique robe jaune paille aux reflets dorés. Le bouquet intense et complexe révèle des notes essentiellement fruitées qui rappellent la pêche blanche et la poire mûres, accompagnées d'une note intense d'épices douces. La bouche est persistante et très structurée. La sensation aérienne est présente tout au long de la dégustation. Il laisse une bouche comblée et nette à souhait.