FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2024



Formati

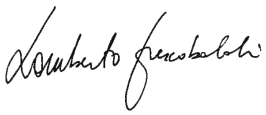
(0,75 l), magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2024

Pomino Bianco Riserva DOC

« À chaque fois que je parcours la route qui mène à Pomino, la vue de ce coin unique de la 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. »



Conditions climatiques

Dans les vignobles de Pomino, la reprise végétative a fait suite à un hiver marqué par une pluviométrie conforme à la normale, mais aux températures plutôt douces (sans surprise, aucune chute de neige n'a été enregistrée en 2024). Les bourgeons ont éclos de manière très homogène sur l'ensemble du domaine montrant d'emblée une fertilité généreuse. La floraison début juin et la véraison fin juillet ont été marquées par un temps sec et un ensoleillement intense : de fait, l'été 2024 a été l'un des plus chauds jamais enregistrés en Toscane. Les bonnes réserves hydriques des sols frais de Pomino ont permis à la vigne de continuer son cycle sans difficulté jusqu'aux vendanges, ce qui a été crucial pour la croissance des raisins.

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 2024 présente une robe jaune paille aux superbes reflets dorés. Complexe, le bouquet s'ouvre sur des notes fraîches et minérales qui rappellent la fleur d'oranger et les agrumes, viennent ensuite des notes de fleurs blanches ainsi que de délicates sensations de fruits exotiques et de fruits mûrs. Enfin, le nez dévoile des notes épicées et tertiaires plus évoluées et parfaitement intégrées, dues à l'élevage sous bois. La bouche fraîche et savoureuse offre une longue finale. Les notes mellifères perçues en fin de bouche sont magnifiques. Intense, profond, fin et élégant, le millésime 2024 du Benefizio nous montre une fois de plus sa véritable essence.