FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 1997



Formati

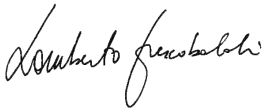
0,75 l e 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 1997

Pomino Bianco Riserva DOC

Benefizio Riserva racconta la storia dello Chardonnay in Toscana: questa varietà viene introdotta nella Tenuta nel 1855 – nel 1878 Pomino riceve la medaglia d'oro all'Expo di Parigi per la qualità dei propri vini – nel 1973, da un vigneto a 700 m di altitudine, nasce Benefizio, il primo vino bianco in Italia ad effettuare la fermentazione in barrique – dal 2005 diventa Benefizio Riserva.



Andamento climatico

L'andamento della vendemmia '97 è particolarmente positivo per la qualità delle uve raccolte. L'anticipo vegetativo è stato un fattore di grande qualità per le uve di Chardonnay.

Note tecniche

Provenienza: Castello di Pomino, Pomino, Rùfina
Altimetria: 680-730 m
Superficie: 9 Ha nel vigneto Benefizio
Esposizione: Sud-Ovest
Tipologia Suolo: Terreni ricchi di sabbia, forte presenza di scheletro. Molto drenanti. Ricchi in elementi minerali. PH acido o leggermente acido.
Densità Impianti: Parte 2800 viti e parte 5.000 viti/Ha
Allevamento: Guyot
Età vigneto: 14 anni
Varietà: Chardonnay
Tempo Macerazione: Con i nuovi impiantidi termocondizionamento, vengono effettuate parziali criomacerazioni di 24 ore.
Fermentazione Malolattica: Parziale
Contenitori Maturazione: Nelle stesse barriques dove è avvenuta la fermentazione
Tempo Maturazione: 12 mesi

Note degustative

Abbinamento: Creme di verdura, orata al forno, tranci di salmone al cartoccio, caviale.