FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 1998



Formati

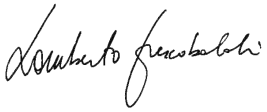
0,75 l e 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 1998

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

Il caldo dei mesi estivi ha reso precoce la maturazione degli acini, perciò i vini saranno caratterizzati da una superiore morbidezza e da una bassa acidità. Le precipitazioni di ottobre - che nelle nostre zone non sono state violente - non hanno pregiudicato la qualità delle uve. La buccia dura, originata dal caldo estivo, ha impedito l'attacco delle muffe. Il sole degli ultimi giorni, unito alla brezza che ha asciugato gli acini, ha sciolto tutte le riserve sulla sanità delle uve, che sono in perfetto stato.

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: Parziale, 12 ore a 5 C°
Fermentazione Malolattica: Parziale
Contenitori Maturazione: Le stesse barriques di rovere francese
Tempo Maturazione: 12 mesi

Note degustative

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

Premi e Riconoscimenti

AIS Duemilavini: 5 grappoli