FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 1999



Formati

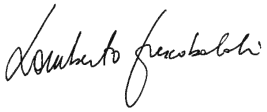
0,75 l e 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 1999

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

A Pomino la vendemmia è stata contraddistinta dal buon andamento stagionale; i vini saranno molto eleganti ed estremamente fini.

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 5C°
Fermentazione Malolattica: Parziale, sui lotti dei vigneti più alti
Contenitori Maturazione: Barriques di rovere francese
Tempo Maturazione: 12 mesi

Note degustative

Colore giallo paglierino carico, con nuances dorate. Il naso è colpito da sensazioni di erbe aromatiche e sentori fruttati come banana e pesca supportati da aromi speziati leggeri, di vaniglia e tostato. Al palato è consistente, sapido, con un finale gustoso, in progressione crescente.

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