

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Benefizio Riserva 1999

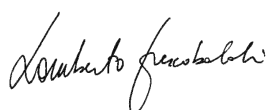


Formati  
0,75 l e 1,5 l

# Benefizio Riserva 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, Rufina

**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.