

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Benefizio Riserva 2000



Formati  
0,75 l e 1,5 l

## Benefizio Riserva 2000

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

Le uve, di ottima qualità, hanno avuto una maturazione leggermente anticipata rispetto alla media (di 7/10 giorni). La vendemmia è stata in generale abbastanza problematica in Toscana e in altre parti d’Italia a causa della piovosità primaverile che in molti casi ha favorito la presenza di malattie fungine. Marchesi de’ Frescobaldi seguendo i programmi della lotta guidata è riuscita a portare a maturazione uve sane ed indenni da ogni tipo di malattia fungina. Le rese sono ovunque piuttosto basse e vanno dai 40 ai 60 qt/ha, paragonabili a quelle dell’annata ’96 sotto l’aspetto quantitativo: le precipitazioni scarse del periodo tardo primaverile ed estivo, i diradamenti e le potature in vigna effettuate nel periodo invernale per dare maggiore concentrazione e sostanze agli acini, hanno influito sulla quantità bassa in maniera determinante. Anche per le uve bianche del Castello di Pomino è stata un’annata precoce; lo Chardonnay è stato raccolto in ottime condizioni.

## 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

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