FRESCOBALDI
TOSCANA

# Benefizio 2000




Formati

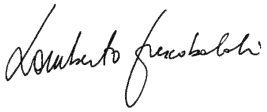
0,75 l e 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Benefizio 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.