FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2001

Formati

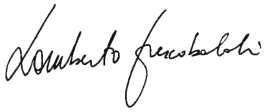
0,75 l e 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2001

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

L'andamento stagionale a Pomino è stato molto favorevole. Questa tenuta ha risentito in maniera minore della gelata primaverile e la diminuzione complessiva del raccolto si aggira intorno al 10%. Grazie alla sua altitudine, fra i 400 ai 700 metri, non ha subito grandi diminuzioni e questo conferma che le gelate colpiscono maggiormente le zone più basse.Le precipitazioni della prima decade del mese d'agosto hanno scongiurato la siccità. La qualità delle uve appare in ottimo stato, esse si sono presentate perfettamente sane. Lo Chardonnay si presenta di qualità considerevole, con una densità zuccherina e un ph molto ben equilibrati.

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 dorato leggero, con sfumature verdognole. Olfatto fruttato maturo, di albicocca ed ananas, con note di fiori bianchi come il gelsomino. Al palato è avvolgente, profofondo, di buona consistenza.

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