FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2002



Formati

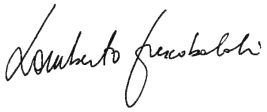
0,75 l e 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2002

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

Data la posizione favorevole e l'altitudine, il Castello di Pomino ha risentito in maniera molto lieve dell'andamento climatico che ha colpito in molte zone della Toscana. Le temperature si sono mantenute piuttosto costanti e i venti hanno consentito alle uve di asciugarsi rapidamente. Le uve bianche raccolte al Castello di Pomino , dove la vendemmia è iniziata ai primi di settembre, sono di ottima qualità. Le uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio del Castello di Pomino si sono presentate in cantina in condizioni di maturazione ottimali e daranno dei vini molto profumati e fruttati, oltre che di struttura.

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: In gran parte svolta
Contenitori Maturazione: Barriques nuove di rovere francese
Tempo Maturazione: 12 mesi

Note degustative

Deciso il colore, di un dorato intenso e luminoso.Variegato ed intrigante il complesso degli aromi, che partono da sensazioni complesse, di frutta tropicale, come banana e mango, per poi aprirsi ad elementi speziati come la vaniglia. In bocca la sensazione appare cremosa, piena, di notevole avvolgenza, con una freschezza molto evidente, largo nell'espansione gustativa, ed un'intrigante sensazione finale di agrumi.

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