FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2003



Formati

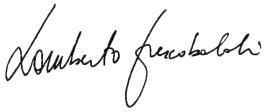
0,75 l e 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2003

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 2003 è stata memorabile, le uve non hanno risentito negativamente del caldo estivo. La quantità è stata di poco inferiore alla media. In particolare le uve di Chardonnay del vigneto Benefizio si sono presentate con ottima maturazione e nelle zone più alte fra i 600 e i 700 mt le uve hanno fatto registrare valori qualitativi eccezionali. In cantina si sono evidenziati dei profumi molto intensi nel frutto, con ottima complessità aromatica e caratterizzati da una marcata 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
Grado Alcolico: 14%
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

Bel colore dorato lieve, incisivo, con riflessi luminosi, di ottima limpidezza. Il naso è colpito da un bagaglio aromatico complesso, dove la vaniglia si sposa ai frutti maturi, come la pesca e la banana, rinfrancate da note di erbe aromatiche come l'alloro, che ricordano la macchia mediterranea. In bocca l'ingresso è caldo, avvolgente, di ottima densità, con la freschezza data dall'acidità che tende a bilanciare la componente alcolica. Finale di lunga e continua persistenza, con retrogusto che dona sensazioni tostate avvincenti .

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