FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2004



Formati

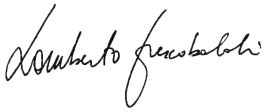
0,75 l e 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2004

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

Quest'anno lo sviluppo vegetativo e la maturazione delle uve è avvenuta in maniera ottimale. La raccolta, iniziata un paio di settimane dopo rispetto al ' 03 (ch'era stata una vendemmia anticipata) si è protratta fino alla seconda metà d'ottobre.Le giornate soleggiate nella seconda metà di settembre hanno favorito ulteriormente la concentrazione e il colore delle uve.

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: 13,50%
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

Il Pomino Benefizio 2004 ha un bel colore vivo. Una varietà composita di aromi colpisce l'olfatto , con frutta tropicale, banana, e note di agrumi, di cedro e limone. E' un vino fine, la vaniglia si integra e nobilita il bagaglio aromatico. A livello gustativo si apprezza l'avvolgenza accattivante, la freschezza si lega a una gustosa sapidità. Il finale regala interessanti note di frutta bianca.

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