FRESCOBALDI
TOSCANA

# Benefizio 2005




Formati

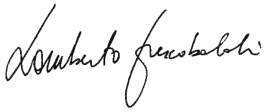
0,75 l e 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Benefizio 2005

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

Dopo una stagione climatica altalenante che ha richiesto una gestione attenta, specie in alcune zone, non si poteva aspettare un raccolto migliore. L'ottima qualità delle uve delle diverse tenute Frescobaldi ha dimostrato quanto sia importante un attento lavoro nel vigneto. Infatti, dove le viti sono su terreni profondi e ben drenati e la gestione delle piante è stata accurata e la defoliazione abbondante, gli acini si presentano di ottimo livello.

## 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

Alla vista si presenta di un colore dorato, di bella limpidezza . Naso complesso, dove la frutta tropicale si unisce a sentori vanigliati, ben supportati da una nota agrumata. L'ingresso in bocca lo trova di buona consistenza, sapido al gusto, di invitante vena acida. Il finale in crescendo è sempre più deciso e persistente

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