


FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio Riserva 2007



Formati
0,75 l e 1,5 l

Benefizio Riserva 2007

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

Iniziata la terza settimana di agosto, la vendemmia si è mostrata subito particolarmente buona grazie al favorevole andamento stagionale. Nell'inverno 2006 – 2007 i vigneti in Toscana hanno beneficiato d'un clima molto mite, il più mite dal 1950. L'autunno è stato clemente, i ceppi hanno potuto mantenere fino a tardi le loro foglie: tutte condizioni favorevoli che hanno consentito ai vigneti di mettere da parte le riserve necessarie per garantirsi un'ottima e promettente vendemmia. I mesi primaverili sono stati contraddistinti da un clima temperato, con precipitazioni scarse e senza stress termici: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve. Grazie a giornate quasi estive nel mese di aprile la vegetazione ha preso un grande slancio, e ha fatto registrare un anticipo vegetativo di 2 – 3 settimane sulla media delle annate precedenti. A luglio le temperature sono state elevate anche se da metà mese le temperature si sono abbassate e ad agosto ha piovuto tanto e bene. La maturazione delle uve è dunque avvenuta gradualmente, in condizioni climatiche ottimali, con giornate calde e soleggiate e notti fresche.

Note tecniche

Provenienza: Castello di Pomino, Pomino, Rufina

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: 10 mesi in barrique e 4 in bottiglia

Note degustative

Alla vista si presenta giallo paglierino carico e di un'ottima limpidezza. Al naso si apre con un'ampia varietà di profumi che spaziano da note agrumate alla frutta esotica (ananas) fino ai fiori gialli di mimosa. È un vino fine in cui la vaniglia si integra perfettamente e arricchisce il bagaglio aromatico. In bocca è intenso, morbido, fresco ed equilibrato. Tannini eleganti. Lungo e persistente il finale.

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

Premi e Riconoscimenti

Wine Spectator: 90 punti