FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2008



Formati

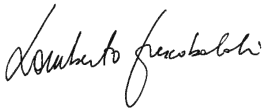
0,75 l e 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2008

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

La vendemmia '08 nelle tenute Frescobaldi si è conclusa il 10 ottobre. La primavera '08 verrà ricordata come la più piovosa degli ultimi decenni, con temperature nettamente al di sotto della media. Pioggia e vento durante la fioritura a giugno hanno determinato un'allegagione non ottimale: i grappoli si sono presentati con minori acini. Tuttavia, l'intensità luminosa e le calde temperature di Luglio e Agosto in Toscana hanno consentito un parziale recupero del ritardo vegetativo. I mesi estivi, compreso settembre, sono stati caldi e assolati e l' assenza di problemi legati alla scarsità di acqua hanno favorito un ottimo livello di maturità di tutte le varietà.

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 5°C
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 colpisce per il suo colore giallo paglierino carico con riflessi dorati, limpido e brillante. Al naso è intenso, complesso e persistente con profumi floreali di mimosa e fruttati di pesca bianca e banana. In bocca colpisce per la sua morbidezza e la sua rotondità; è fresco, sapido, molto morbido e avvolgente. Il corpo è solido e dotato di una bella freschezza supportata da una notevole alcolicità. Nel finale è fruttato con note di ananas maturo, equilibrato, elegante e persistente.

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