FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2009

Formati

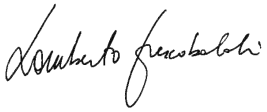
0,75 l e 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2009

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

Il bilancio è molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. La primavera 2009, come negli anni precedenti, è stata marcata da piogge insistenti che hanno messo alla prova i viticoltori per i lavori di gestione della vegetazione e per la difesa sanitaria, ma contemporaneamente hanno ben rifornito le falde acquifere. I mesi di giugno e di luglio 2009 sono stati invece caratterizzati da precipitazioni discrete che hanno fatto recuperare il ritardo vegetativo primaverile e provocato un anticipo di maturazione. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è maturata leggermente prima rispetto allo scorso anno. Inoltre le notti fresche e le giornate calde e assolate che si sono succedute nel mese di settembre hanno fatto sì che le uve potessero arrivare a piena maturazione e produrre vini di grande qualità. Il favorevole andamento stagionale ha offerto le migliori condizioni per portare in cantina frutti maturi, dalla giusta acidità e da una buona complessità aromatica. Lo Chardonnay del Castello di Pomino, con cui viene prodotto il Pomino Benefizio, un cru proveniente da vigneto a 650 mt di altezza, grazie alle particolari condizioni pedoclimatiche del territorio in cui viene coltivato, è giunto a maturazione alla fine di settembre dando vita a vini di bella acidità, fini, eleganti e dagli aromi fruttati e floreali.

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: parzialmente svolta
Contenitori Maturazione: Barriques nuove di rovere francese
Tempo Maturazione: 10 mesi in barrique e 4 in bottiglia

Note degustative

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, ananas e banana. In bocca è caldo, morbido e molto rotondo, fresco, sapido e avvolgente. Il corpo è importante, 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.