


FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio Riserva 2010



Formati
0,75 l e 1,5 l

Benefizio Riserva 2010

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 2010 è terminata il 20 ottobre. La primavera 2010 è stata marcata da piogge frequenti 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 estivi sono stati caratterizzati da un'alternanza omogenea di precipitazioni discrete e giornate soleggiate. Settembre infine è stato caratterizzato da un clima ideale con notti fresche e giornate calde e soleggiate fino alla fine della vendemmia. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è arrivata in cantina ad un grado di maturazione ottimale. La tenuta del Castello di Pomino, i cui vigneti sono posti ad un'altitudine compresa tra i 450 e i 700 metri s.l.m., è costantemente caratterizzata da temperature più basse rispetto alle altre tenute Frescobaldi, e quest'anno non ha fatto eccezioni. Lo Chardonnay del vigneto Benefizio, da cui si produce il vino omonimo, è stato raccolto alla fine di settembre così da permettere una perfetta maturazione delle uve che desse vita ad un vino con una struttura e un tenore alcolico importante.

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%

Tempo Macerazione: Parziale, 12 ore a 5°C

Fermentazione Malolattica: parzialmente svolta

Contenitori Maturazione: Barriques nuove di rovere francese al 50 %, ed il resto di un passaggio

Tempo Maturazione: 10 mesi in barrique e 4 in bottiglia

Note degustative

Benefizio Riserva 2010 ha un colore giallo paglierino carico con riflessi dorati. Risulta limpido e luminoso nella sua brillantezza. Al naso presenta note floreali di mimosa e zagara, accompagnate da profumi fruttati di mela e ananas. Sullo sfondo, ricordi agrumati, di miele d'acacia, pietra focaia e canditi. In bocca è piacevolmente sapido e fresco.

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

Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 90 punti

Wine Spectator: 90 Punti

I vini di Veronelli: 92 Punti