

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Benefizio 2010



Formati  
0,75 l e 1,5 l

## Benefizio 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