FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2011



Formati

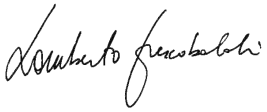
0,75 l e 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2011

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

Durante il mese di Agosto si sono verificate due situazioni climatiche di straordinaria importanza che hanno plasmato con la forza degli elementi naturali le caratteristiche delle uve. La prima metà di Agosto è stata caratterizzata da giornate con sole,temperature diurne mai superiori ai 30° e notti molto fredde. Ad esempio presso la Tenuta di Pomino e anche in altre località monitorate dalle nostre stazioni meteo abbiamo registrato all'alba temperature di 10°. Situazione fantastica per la formazione degli aromi e per il mantenimento di una freschezza gustativa ottimale nelle uve come lo Chardonnay. Il risultato finale è che abbiamo ottenuto delle uve bianche con una sanità perfetta,mature,ricche di precursori d'aroma e con una buona acidità.La vendemmia è iniziata il 16 Agosto e si è conclusa il 5 Ottobre.

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
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 al 50 %, ed il resto di un passaggio
Tempo Maturazione: 10 mesi in barrique e 4 in bottiglia

Note degustative

Benefizio Riserva 2011 ha un colore deciso, dorato e brillante. A bicchiere fermo i profumi sono già intriganti e complessi. Note floreali di mimosa sono accompagnate dalla frutta tropicale quale banana, ananas e kiwi. Roteando il bicchiere emerge la vaniglia, seguita da intensi ricordi di agrumi e canditi. In bocca è cremoso e avvolgente, estremamente fresco e lungo sul finale. Degustato dicembre 2012

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

Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 91 punti
I vini di Veronelli: 91 Punti
Wine Spectator: 90 Punti