FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2012



Formati

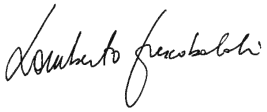
0,75 l e 1,5 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2012

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 campagna viticola è stata caratterizzata da temperature elevate durante la stagione estiva e da una piovosità contenuta. L'andamento stagionale particolarmente asciutto ha favorito uno sviluppo armonioso delle uve. Nonostante la nostra raccolta sia stata molto lunga, le nostre uve hanno mantenuto uno stato sanitario perfetto sino alla fine. Primo passo per ottenere dei buoni vini. Straordinariamente emozionante e variegata la raccolta delle uve a Pomino. Protagonista assoluto lo Chardonnay che mai come quest'anno abbiamo raccolto in un spazio temporale estremamente dilatato e che ci ha regalato mille e più declinazioni.

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: Oltre 20 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

Il Pomino Benefizio Riserva 2012, dal colore giallo paglierino con vivaci riflessi dorati, esprime un intenso profumo di frutti maturi, quali pera e pesca, già a bicchiere fermo. Roteando il vino nel calice, ai sentori fruttati si fondono le note delicate di spezie. L'ingresso in bocca è morbido e avvolgente, il gusto è pieno e di buona persistenza. Un prodotto caratterizzato da una fresca acidità e da note minerali, un nobile Chardonnay destinato a evolvere in un vino generoso in aromi e complessità. Degustato marzo 2014

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

Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 92 Punti
Wine Enthusiast: 89 Punti