


FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2013



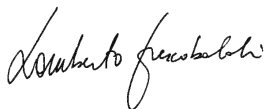
Formati

0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum

Benefizio 2013

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

L’andamento climatico del 2013 nella Tenuta di Pomino, è stato caratterizzato da numerosi eventi invernali di neve e pioggia: eventi che tuttavia non sono mai stati di carattere “straordinario”. Fatto estremamente positivo per i vigneti: pensiamo ad esempio all’abbondante quantità di acqua che è stata incamerata come riserva idrica; oppure all’ottimo accrescimento delle piante da sovescio, seminate per incrementare la fertilità del terreno; oppure ancora agli eventi piovosi, sempre molto regolari e mai troppo intensi, che hanno preservato la superficie dei suoli dal rischio erosione . Considerazione simile anche per le temperature: l’inverno è stato relativamente mite e in estate non sono stati registrati picchi di temperatura fuori dalla norma. Fatta eccezione per la prima settimana di Agosto, solo in rari casi le temperature massime estive hanno superato i 30°C. Anche la vendemmia, iniziata la prima settimana di Settembre, è stata caratterizzata da giornate calde e ben soleggiate, ma mai afose. L’escursione termica fra il giorno e la notte, che ha caratterizzato le settimane precedenti la raccolta, è stato il fattore fondamentale per la produzione all’interno dell’acino dei principali aromi delle uve Chardonnay.

Note tecniche

Provenienza: Castello di Pomino, Pomino

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: 13,50%

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

I brillanti riflessi dorati nel bicchiere rimandano ai giorni della vendemmia: lo Chardonnay per Benefizio infatti, lasciato maturare in pianta fino a un tenore zuccherino di 230 g/l, presentava alla raccolta acini sani di un bel colore giallo oro. Le lacrime che lentamente scendono nel bicchiere preannunciano un vino caldo e dal buon tenore alcolico. Ed è proprio l'alcolicità ad accompagnare al naso i profumi floreali e di frutta tropicale, fondendoli in un tutt'uno con i sentori speziati e le delicate note di legno. In bocca prevalgono morbidezza e un retrogusto persistente che ricorda gli aromi di fermentazione. La sostenuta acidità - figlia di un'annata non eccessivamente calda - doneranno nel tempo una sorprendente longevità e serbevolezza al Pomino Benefizio Riserva 2013. Degustato marzo 2015

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