FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2014



Formati

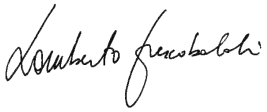
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2014

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'inverno 2014 è stato caratterizzato da abbondanti piogge e temperature al di sopra della media; la primavera mite ha visto il germogliamento nei vigneti nella prima decade del mese di aprile. L'estate è arrivata presto, portando le temperature oltre i 30°C già nei primi giorni di giugno, quando le vigne in piena fioritura diffondevano intorno un dolce profumo floreale. Le piogge di luglio hanno incrementato gli sforzi agronomici in campo per mantenere la sanità dei grappoli; il benevolo sole di fine estate ha dato sufficiente energia alle viti per completare la maturazione delle uve. La raccolta dello Chardonnay per il Benefizio Riserva si è conclusa nell'ultima decade di Settembre: una permanenza prolungata in pianta per raggiungere una complessità di aromi e una gradazione zuccherina degni di un grande cru.

Note tecniche

Provenienza: Castello Pomino, Pomino
Altimetria: 680-730 m
Superficie: 9 Ha
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

Vino dal brillante color giallo-oro, il Pomino Benefizio ha un aroma olfattivo molto complesso. Al naso le intense note speziate (prima fra tutti la cannella) diventano un tutt'uno con profumi di frutta candita e di scorza di arancia amara. Le fragranze floreali (gigli e liliacee in genere) si fondono con sentori di frutta tropicale quali la papaya. Caldo ingresso in bocca, con un una morbidezza e cremosità avvolgenti che invitano alla degustazione. L'assaggio regala ricordi delle barriques di legno tostato dove la Riserva ha affinato per lunghi mesi, il retrogusto ricorda la mandorla amara, l'essenza di bergamotto e la nota agrumata della pianta di cedrina. Nel complesso un'annata dove prevalgono finezza di aromi e freschezza al palato: doti certamente importanti per la qualità del cru Benefizio. (Degustato ottobre 2015)

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

Premi e Riconoscimenti

Decanter: Silver Award
The Drinks Business: Silver Medal