FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2015



Formati

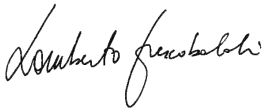
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2015

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

Al Castello Pomino il 2015 è stato un anno veramente propizio per i vigneti e per tutta la campagna intorno. Le viti si sono svegliate dal loro riposo invernale nella seconda decade di Aprile e i due mesi che hanno separato germogliamento e fioritura sono stati caratterizzati da umidità bassa e alta pressione dell'aria. La fioritura è stata sorprendentemente rapida e ha interessato la prima settimana di Giugno: merito soprattutto delle alte temperature d'inizio mese (massime anche di 29-30°C). Le rare piogge estive hanno garantito un sviluppo sano e regolare della vegetazione e le temperature mediamente molto alte hanno consentito un'ottimale maturazione dei grappoli.

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

Nel bicchiere Benefizio 2015 si presenta con colore giallo brillante dai bellissimi riflessi dorati. Al naso tipici sentori agrumati di Chardonnay, con prevalenza di pompelmo rosa e confettura di buccia di limone, seguiti da delicate fragranze di vaniglia e cannella. L'ingresso in bocca è fresco, una gradevole unione di fiori bianchi e ed elegante tostatura con un finale che ricorda una mousse cremosa e il cioccolato bianco.

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

Premi e Riconoscimenti

Wine Enthusiast: 90 Punti
The Wine Advocate: 92 Punti
JamesSuckling.Com: 93 Punti