FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2016



Formati

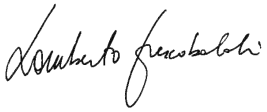
0,750l – 1,5 Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2016

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 l'inverno 2016 è stato mite per quanto riguarda le temperature ed eccezionale in termini di piovosità. Il precoce germogliamento nella prima settimana di Aprile è sicuramente da attribuire alle temperature primaverili decisamente calde. L'estate è stata ben meno afosa del 2015, tanto che l'invaiatura dei grappoli si è spostata in avanti di una decina di giorni rispetto all'anno precedente. Il 30 settembre è cominciata la raccolta per il Pomino Benefizio: grappoli di Chardonnay dal colore oro-ramato e acini sani dalla polpa dolcissima. Gli aromi primari si sono conservati perfettamente grazie al clima piuttosto fresco; all'assaggio gli acini presentavano un'incredibile vivacità al palato, segno di una sostenuta acidità della polpa e insieme carattere dominante di un'estate in cui le temperature non sono mai salite oltre i 29°C. La vendemmia 2016 sarà ricordata per il suo settembre ideale per una maturazione lenta e progressiva, necessaria per l'ottenimento dei grandi vini bianchi.

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: : 50% nuove di rovere francese, 50% di un anno
Tempo Maturazione: 10 mesi in barrique e 4 in bottiglia

Note degustative

Benefizio 2016 con il suo colore oro chiaro, presenta già all'esame visivo tutta la ricchezza di questo Chardonnay affinato in barrique. L'elegante tostatura del rovere, con le tante declinazioni che vanno dal sentore di nocciola alle note più speziate, è perfettamente fusa con gli aromi floreali di acacia e lillà. Vino ben bilanciato da sapidità e freschezza, al palato ha un'intensità di aromi ampliata dal generoso contenuto in alcool e un retrogusto di frutta secca.

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

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 93 Punti "Top 100 Bianchi Toscana"
The Drinks Business: Silver Medal
Wine Enthusiast: 90 Punti
The Wine Advocate: 93 Punti