FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2017



Formati

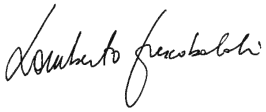
(0,75 l), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2017

Pomino Bianco Riserva DOC

Benefizio Riserva racconta la storia dello Chardonnay in Toscana. Questa varietà fu introdotta nei vigneti del Castello di Pomino nel 1855 e già nel 1878 la Tenuta ricevette la medaglia d'oro all'Expo di Parigi per la qualità dei propri vini. Nel 1973 da un vigneto posto a 700 m di altitudine nasce Benefizio: primo vino bianco in Italia fermentato in barrique. Con la vendemmia del 2005 Benefizio acquisisce la menzione "Riserva".



Andamento climatico

Durante la stagione 2017, al Castello di Pomino, sono stati registrati pochi eventi piovosi sia nel periodo invernale che primaverile. Le temperature sono state piuttosto nella norma, fatta eccezione per il mese di gennaio che è risultato abbastanza rigido. Il germogliamento è cominciato nelle prime settimane di marzo e nonostante un abbassamento delle temperature nel mese di aprile, i germogli non hanno subito danneggiamenti, lasciando il passo alla fioritura nel mese di maggio. A fine mese la metà delle vigne era completamente fiorita, in anticipo rispetto alle annate precedenti. La carenza di piogge nel periodo estivo non ha comportato problematiche di alcun genere essendo i terreni della tenuta ben freschi e profondi. Questo assieme ad una buona lavorazione del terreno ha salvaguardato dallo stress idrico. L'invaiatura è avvenuta sul finire di luglio e la vendemmia, vista anche la precocità della stagione, è stata piuttosto anticipata.

Vinificazione e maturazione

Le uve vengono vendemmiate a mano in cassette con estrema cura ed attenzione. Una volta arrivate in cantina, la pressatura a cui sono sottoposte è estremamente soffice e consente già in partenza una buona estrazione di mosto limpido che verrà ulteriormente chiarificato dopo decantazione a freddo. I mosti così ottenuti vengono messi in barriques per il 50% nuove e per il 50% di primo passaggio, qui svolgono la fermentazione alcolica e solo parzialmente quella malo-lattica. Successivamente il vino rimane in affinamento in legno, sulle fecce, per 10 mesi con batonnage effettuati in base a necessità. Dopo ulteriori 4 mesi in bottiglia, Benefizio Riserva è pronto per essere immesso sul mercato.

Note degustative

Benefizio 2017 si presenta per il suo brillante colore giallo paglierino dai riflessi dorati. Al naso un bouquet unico, delicato e persistente: sentori di buccia di arancia candita, frutta secca, fiori bianchi, leggere note di pepe. Con il tempo appaiono gradevoli note di tostatura; lungo e persistente il finale. Vino armonico ed equilibrato in cui la freschezza e la nota alcolica ben si armonizzano.

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 91 Punti
Wine Spectator: 90 Punti