FRESCOBALDI
TOSCANA

# Benefizio 2018




Formati

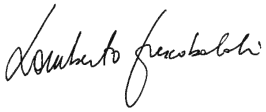
(0,75 l), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Benefizio 2018

Pomino Bianco Riserva DOC

Sulla strada per Pomino mi emoziono ogni volta a scoprire questo angolo unico di Toscana: colline e cipressi lasciano improvvisamente il posto a pendii scoscesi, temperature più fresche in estate e neve in inverno, magnifici boschi di abeti e sequoie secolari che circondano i vigneti di Chardonnay, piantato qui già dal 1855. A 700 metri d'altitudine nasce nel 1973 Benefizio, primo vino bianco in Italia fermentato e affinato in legno.



## Andamento climatico

La stagione primaverile al Castello Pomino è stata piovosa: nei soli mesi di Marzo, Aprile e Maggio sono stati registrati circa 420 mm di pioggia, più del doppio rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Il germogliamento delle viti si è concluso nella seconda settimana di aprile, in linea con la media di Pomino, mentre la fioritura è stata registrata in leggero anticipo rispetto alle aspettative. L'invaiatura dei grappoli è iniziata nella seconda quindicina di luglio, per concludersi gradualmente nella prima decade di agosto. L'alternanza di sole e leggere piogge estive ha permesso alle uve Chardonnay di arrivare ad una maturazione eccellente. L'escursione termica in vendemmia ha sicuramente aiutato nello sviluppo della complessità aromatica, fruttata e floreale, e al contempo nel mantenimento della freschezza, caratterizzando lo Chardonnay del vigneto Benefizio per finezza ed eleganza.

## Vinificazione e maturazione

Le uve di Chardonnay sono state vendemmiate in cassette a mano con estrema cura ed attenzione. Una volta arrivate in cantina, la pressatura a cui sono state sottoposte è risultata estremamente soffice e delicata, consentendo già in partenza una buona estrazione di mosto limpido, ulteriormente chiarificato dopo decantazione a freddo. I mosti così ottenuti sono stati messi in barriques, per il 50% nuove e per il 50% di primo passaggio, dove hanno svolto la fermentazione alcolica e solo parzialmente quella malo-lattica. Successivamente il vino è rimasto in affinamento in legno, sulle fecce, con batonnage effettuati in base a necessità. Dopo l'ulteriore periodo di affinamento in bottiglia, Benefizio Riserva ha raggiunto la sua massima espressione gusto-olfattiva in termini di eleganza ed armonia.

## Note degustative

Eleganza, finezza e corpo, sono questi gli elementi identificativi di Benefizio 2018. Il suo è un color giallo paglierino con riflessi dorati, tipico di un carattere deciso. Il suo bouquet è delicato e persistente al contempo. L'aggraziata varietà aromatica impressiona fortemente per l'evoluzione nel tempo. Le note di fiore d'arancio, di magnolia e ginestra lasciano presto il passo a sentori agrumati, di frutta candita e secca. La delicata speziatura assieme ai sentori terziari dovuti all'affinamento concludono questo meraviglioso percorso olfattivo. La sua struttura è confermata dalla nota alcolica, perfettamente bilanciata e armonizzata dalla freschezza. Il finale è lungo e persistente.

# Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 94 Punti
Wine Advocate: 93+ Punti
Luca Maroni: 93 Punti