FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2019



Formati

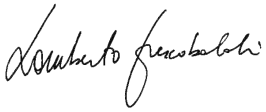
(0,75 l), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2019

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 il Cru Benefizio, primo vino bianco in Italia fermentato e maturato in barriques.



Andamento climatico

Dopo un inverno non troppo piovoso, il germogliamento dei vigneti a Pomino è stato piuttosto precoce: le gemme hanno cominciato a schiudersi con i primi tepori di inizio aprile. Solo nei primi 15 giorni di questo mese, tutte le viti mostravano tralci con numerosi germogli. Contrariamente alle medie del periodo, le temperature registrate nelle settimane successive sono state ben al di sotto della media: il mese di maggio 2019 è stato il più freddo e il più piovoso degli ultimi 10 anni. La fioritura perciò non è stata particolarmente precoce e si è conclusa nella seconda decade di giugno, mese che rispetto al precedente è stato climaticamente l'opposto: pochissima pioggia e alte temperature. Le settimane di giugno sono state solo il preludio di una stagione calda e lunga. Giacendo ad altitudini fino a 700 m s.l.m. le viti hanno potuto sfruttare l'alternanza di giornate soleggiate e notti fresche, per mantenere le uve sane ed equilibrate fino a vendemmia.

Vinificazione e maturazione

Il vigneto Benefizio si trova ad un'altitudine di 700 m s.l.m., con un'esposizione a sud ed un suolo prevalentemente sabbioso. 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 maturato in legno, sulle fecce, con bâtonnage 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

Con la vendemmia 2019 Benefizio si racconta, ancora una volta, con estrema eleganza. Il suo colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati è preludio di una bellissima struttura. Il bouquet spazia dal frutto, al fiore, alla spezia per terminare con delicate note terziarie. L'iniziale sentore agrumato, che ricorda la buccia di arancia candita ed il pompelmo rosa, si fonde con quello tropicale di ananas. Le note floreali, che si presentano in un secondo momento ricordano l'acacia, la mimosa e la magnolia. Il tempo regala una prosecuzione su vaniglia, cannella, nocciola tostata e sul pungente pizzicore del ginger. Al palato conferma la sua indiscutibile eleganza rivelandosi strutturato, cremoso, sapido e dal solido e lungo finale.