FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2020



Formati

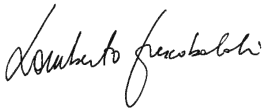
(0,75 l), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2020

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 affinato in barriques.



Andamento climatico

Il germogliamento delle viti nella primavera 2020 è stato omogeneo e precoce, sicuramente per effetto dell'inverno mite caratterizzato da giornate con temperature mai troppo rigide. Lo sviluppo dei germogli è risultato uniforme e le foglie fin da subito di un verde intenso e brillante: segno evidente di piante in piena salute. Nei due mesi precedenti alla raccolta e durante l'invaiatura delle uve, piogge regolari e tanto sole nel resto del periodo. Al momento della raccolta gli acini sono risultati croccanti, con una buona acidità e carica aromatica. Se i primi grappoli sono arrivati in cantina sanitariamente perfetti, non sono state da meno le uve raccolte nei giorni successivi: le calde e asciutte giornate di settembre hanno permesso di condurre fino alla fine una vendemmia di altissima qualità.

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

Benefizio 2020 si presenta alla vista di un colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati. All'olfatto intenso ed aromaticamente ricco il bouquet, con sentori che rimandano all'agrume come pompelmo e bergamotto ma anche alla frutta tropicale e a note floreali che ricordano il fiore d'arancio e la camomilla. Il suo corpo viene esaltato anche da note terziarie dovute alla maturazione in legno, percepite in un secondo momento, come sentori di spezie dolci e di tostatura. Il sorso è altresì elegante, con una meravigliosa freschezza ben combinata alla morbidezza. Entrambe doneranno nel tempo una sorprendente longevità e serbevolezza. Benefizio 2020 risulta essere un vino profondo e di carattere con un finale lungo e persistente