FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2021

Formati

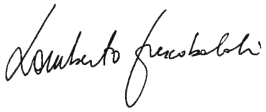
(0,75 l), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2021

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

La stagione 2021 sarà da ricordare come un’annata dinamica. Dopo un inverno piovoso e mite, che aveva comportato un leggero anticipo del germogliamento, ad inizio aprile le temperature si sono abbassate bruscamente rallentando leggermente la crescita dei germogli. Da maggio in poi le temperature sono andate rialzandosi, portando ad un’estate che verrà ricordata sia per le belle escursioni termiche giorno - notte che per il lungo periodo di caldo intenso. Gli acini si sono presentati alla raccolta in uno stato sanitario perfetto, grazie alle temperature miti e all’umidità bassa.

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

Eleganza, espressività e corpo. Benefizio 2021 presenta un meraviglioso colore giallo paglierino con riflessi dorati. Il bouquet è vario, presentando sentori di frutta bianca come la pera, note di frutta esotica come mango, banana e ananas e note più agrumate di cedro candito. La sensazione agrumata è ripresa anche dai sentori di fiore d’arancia. Al palato è sapido e minerale, con un finale elegante ed armonioso; l’intensità aromatica percepita al palato è ampliata dal contenuto in alcool e dal retrogusto di frutta secca. Persistente e lungo il finale.