

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Benefizio Riserva 2022

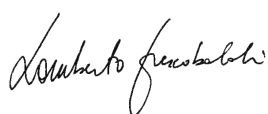


Formati
(0,75 l), Magnum (1,5 l)

Benefizio Riserva 2022

Pomino Bianco Riserva DOC

La tenuta di Castello Pomino risale al 1500, anno di costruzione dell'omonimo Castello e fin dall'inizio si distingue per l'eccellenza del luogo in cui sorge. Ne è testimonianza la vicenda del 1716, quando il granduca Cosimo III de' Medici individua i quattro territori più vocati della Toscana per produrre Vini di Qualità: nel bando, considerato il precursore delle moderne DOC, il territorio di Pomino è elencato accanto al Chianti, al Carmignano e al Val d'Arno di Sopra. Nel 1873 i vini di Pomino sono premiati all'Esposizione Universale di Vienna, mentre nel 1878 ottengono la medaglia d'Oro all'Expo di Parigi, il più alto riconoscimento internazionale di allora.



Andamento climatico

“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.”

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 2022 si distingue per un colore giallo paglierino intenso e brillante con riflessi dorati. Il bouquet complesso spazia da sentori di frutta matura ed esotica a sentori floreali di ginestra, fiori d'arancio e mimosa. Lasciando tempo al vino si palesano note speziate di pepe bianco e spezie dolci. Al palato la struttura è confermata dalla nota alcolica, è avvolgente, cremoso e caratterizzato da una bella mineralità. Persistente e lungo il finale.