FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2022



Formati

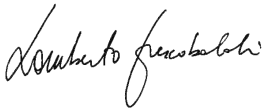
(0,75 l), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2022

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

L’andamento climatico di questa annata è stato caratterizzato - alla fine del mese di maggio - da una fioritura nei vigneti piuttosto precoce: in questo periodo sono state infatti registrate temperature tipiche dei mesi estivi. Non a caso l’estate 2022 verrà ricordata come una delle più lunghe degli ultimi anni. Nella prima parte del periodo estivo, le piante hanno visto un’accelerazione della fase di accrescimento dei germogli e di allegagione delle infiorescenze, offrendo così un’ottima omogeneità nei vigneti. A luglio invece le viti si sono adattate all’ambiente esterno, rallentando il loro slancio iniziale per proteggersi dalla calura estiva. La provvidenziale pioggia dell’Assunzione di metà agosto ha permesso infine di ottenere mosti limpidi all’aspetto e al gusto fragranti.

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 secondo 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 la mineralità. Persistente e lungo il finale.