FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2023



Formati

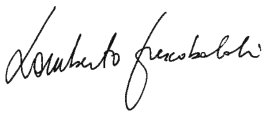
(0,75 l), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2023

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. La vendemmia 2023 di Benefizio celebra cinquant'anni di eccellenza enologica, suggellando il profondo legame esistente tra storia e territorio.”



Andamento climatico

L’annata 2023 ha avuto un inizio mite, con qualche rara giornata fredda e sporadiche nevicate. Il risveglio della primavera ha portato ad un germogliamento omogeneo dei vigneti. La stagione è proseguita con temperature al disotto della media stagionale; a maggio le temperature sono state fresche con una piovosità frequente e al di sopra della media. Il periodo estivo -in particolar modo agosto e settembre- è stato caldo, con assenza più o meno totale di piogge. La situazione sopra descritta ha portato ad una vendemmia leggermente posticipata, con uve che hanno mostrato lo sviluppo di un profilo aromatico complesso ed elegante. I vini dell’annata 2023 risultano essere limpidi, raffinati e con quelle tipiche note di freschezza caratterizzanti il territorio di Pomino.

Vinificazione e maturazione

Il vigneto 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 Riserva 2023 si presenta di uno splendido color giallo paglierino dai riflessi dorati. Il bouquet intenso e complesso rimanda a note prevalentemente fruttate che ricordano la pesca bianca e la pera mature, a queste si accompagna un’intensa speziatura con rimando alle spezie dolci. Persistente in bocca e molto strutturato. La sensazione eterea accompagna per tutta la durata della degustazione. Lascia una bocca piacevolmente appagata e pulita.