FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2024



Formati

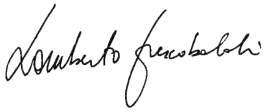
(0,75 l), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2024

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.”



Andamento climatico

La ripresa vegetativa nei vigneti di Pomino è seguita a un inverno con piovosità nella media ma con temperature piuttosto miti (non a caso nel 2024 non sono stati registrati eventi nevosi). Le gemme si sono schiuse infatti in modo molto omogeneo in tutta la Tenuta e fin da subito è stata evidente una generosa fertilità nei germogli. La fioritura a inizio giugno e l’invaiatura a fine luglio sono state caratterizzate da giornate asciutte e con un importante irraggiamento solare: del resto l’estate 2024 è stata in tutta la Toscana una delle più calde mai registrate. L’ottima riserva idrica dei freschi terreni di Pomino ha consentito alle piante di continuare a vegetare fino alla vendemmia, fatto determinante per l’accrescimento del grappolo.

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 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 2024 presenta un colore giallo paglierino dagli splendidi riflessi dorati. Il bouquet è complesso, l’incipit è fresco e minerale, con note che rimandano ai fiori d’arancio e a sensazioni agrumate, seguono note di fiori bianchi per terminare con delicate sensazioni di frutta esotica e di frutta matura. L’olfatto prosegue su sensazioni più evolute di spezie e di terziario, dovute alla maturazione in legno e perfettamente integrate. Il sorso è fresco, sapido, lungo sul finale. Meravigliose le sensazioni di miele percepite nel retrogusto. Intenso, profondo, fine ed elegante, anche per l’annata 2024 Benefizio ci regala la sua vera essenza.