FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2012



Formati

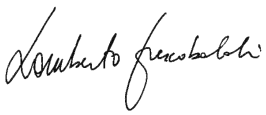
750ml、1. 5L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2012

Pomino Bianco Riserva DOC

エレガントで、高度に個性的な特徴を持つ単一クリュのワイン、ベネフィツィオは、信じがたいほど豊かなアロマの要素と官能的印象を表現しています。同じ名前の、標高700mの畑のシャルドネ100%でつくられるこのワインのファースト・ヴィンテージは1973年で、イタリアのワインで初めて、オークの小樽で熟成を行ったワインでした。(リセルヴァ格付けは2005年から)



気候動向

2012年のぶどう成育期は、夏の間の高い気温と降雨量の少なさが特徴でした。特に乾燥した気候が、ぶどうの安定した成長をもたらしました。ポミーノでの収穫はとりわけ変化に富んだエキサイティングなものとなりました。この年、最も早く成熟したのはシャルドネで、非常に長く続いた嵐の時期の間に収穫を迎えたため、対応に追われました。

領土の特徴

由来: ルフィーナ地区ポミーノにあるカステロ・ディ・ポミーノ
高度測定: 680～730m
表面: ベネフィツィオの畑の9ha
露出: 南西
土壌の種類: 石の多い砂質が豊かな土壌。非常に水捌けが良く、ミネラルの要素が豊富。PHは弱酸性。
植物密度: 2，800～5，000本/ha
飼育: ギヨー
葡萄畑の年齢: 20年以上
ワインの種類: シャルドネ
アルコール度数: 13%
浸漬時間: 1部スキンコンタクトをしながら、5°Cで12時間。
マロラクティック発酵: 殆どに実施
熟成容器: フレンチ・オークのバリック(新樽50%、1年樽50%)
熟成期間: バリックで10カ月、瓶内熟成4カ月。

説明技術的な注意事項

ポミーノ・ベネフィツィオ・リゼルヴァ2012は、ゴールドの煌めきのある麦藁色を呈し、グラスを廻す前からすでに、良く熟れた果実の豊かなブーケを放っています。そのすぐ後には、微かなスパイスのニュアンスが続きます。口に含むとすぐに、ビロードのように滑らかで魅惑的な味わいが広がり、フルボディでとても長い余韻へと続きます。活き活きとした酸と、甘美なミネラルを持った、この貴族的なシャルドネのワインは、熟成するとともに、香り深みのある香りと複雑味を増していきます

マッチ: 野菜スープ。鯛やサーモンのフィレのオーブン焼き。キャヴィア。

賞品・表彰

JamesSuckling.Com: 92 Points
Wine Enthusiast: 89 Points