FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2013



Formati

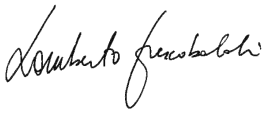
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2013

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

テヌータ・ディ・ポミーノでの2013年のぶどう生育期は、冬に定期的に雨や雪が降りましたが、異常というほどではありませんでした。実際には、地下水の埋蔵量が十分得られるため、ぶどうの栽培にとっても、肥沃な土壌にするために植えられた植物にとってもきわめて好ましい気象条件となりました。大雨ではなく、その間隔も十分開いていたため、土壌の表面が浸食されるようなこともありませんでした。冬は比較的温暖で、夏の暑さも、8月の第1週目に珍しく気温が30°Cを超える以外は予想範囲内でした。収穫は太陽が降りそそぐ暑い、しかし爽やかな9月の第1週に始まりました。収穫前の数週間は、昼夜の温度差が大きかったため、アロマの前駆体が豊富なシャルドネを形成するのに理想的な条件となりました。

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: 13,50%
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

このワインの色合いは、収穫期の最初の頃を彷彿させます。ベネフィツィオを作り出すシャルドネが、糖度230 g/lの成熟度に達するまで摘まれずにぶら下がって いた時期の、ふくよかに実った素敵な黄金色の輝きです。グラスを回すと内側をゆったりと流れ落ちるレッグも、程よいアルコール度の、熟成したワインである証拠でしょう。フローラルな香りとトロピカルフルーツのアロマの見事なブレンドとともに、オーク材がスパイシーでデリケートな香りを感じさせます。口に含むと官能的なまでにまろやかで、発酵とともに生まれる豊かな味わいが広がります。顕著な酸味と、決して辛口になりすぎない季節のフルーツが特徴的なポミーノ・ベネフィツィオ・リセルヴァ 2013は、驚くほど長年にわたってじっくりと熟成できるワインです。(2015年3月に試飲)

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。