FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2014

Formati

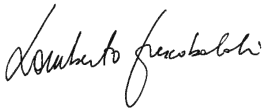
375ml、750ml、マグナム（1.5L）、ダブルマグナム（3L）、インペリアル（6L）、メルシオール（18L）

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2014

Pomino Bianco Riserva DOC

ベネフィツィオ・リセルヴァは、トスカーナにおけるシャルドネ種の歴史を物語るワインです。この品種は1855年、初めてこのポミーノの地のエステートに植樹されました。1878年、ポミーノはこの地で造られるワインの質の高さから、パリで開催されたエキスポにて金賞を獲得します。そして1973年、標高700mのぶどう畑からベネフィツィオが生まれます。イタリアで初めてバリックで熟成された白ワイン。2005年からベネフィツィオ・リセルヴァへ格付けされています。



気候動向

2014年の冬は、降雨量の多さと平均を上回る気温に特徴づけられました：温暖だった春は、4月初旬には萌芽がみられ、ぶどう畑が満開となり甘い香りが漂う6月の初めにはすでに30度を超える気温を記録し、一足早い夏の訪れとなりました。7月に降った雨は、ぶどうの房を健全な状態で維持しようと懸命な農業者の悩みの種となりました。夏の終わりの柔らかな日差しは、ぶどうの完熟に必要な活力をぶどう樹に十分なほど与え、ベネフィツィオ・リセルヴァ用のシャルドネ種の収穫は9月下旬に終了：偉大なるクリュにふさわしいアロマの複雑性と糖度に達するよう、ぶどうの樹上での期間を延長しました。

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

鮮やかな黄金色のワイン：ポミーノ・ベネフィツィオは極めて複雑な色・香り・味わいのアロマを持つワインです。濃厚でスパイシーな香り（特にシナモン）が 、砂糖漬けの果実とビターオレンジの皮の香りへと統合され、一つになります。フローラル（ユリ科全体）なフレグランスは、パパイヤのようなトロピカルフルーツの香りと溶け合います。口に入れた瞬間に柔らかくクリーミーな温かさを感じ、このリセルヴァが長期間熟成されたトーストした木製バリックを思わせ、後口は苦みのあるアーモンド、ベルガモットのエッセンスにレモンバーベナの柑橘な味わいを感じさせます。全体として、アロマの繊細さと口に入れた瞬間の爽やかさが際立つヴィンテージです：ベネフィツィオのクリュの質にとって間違いなく重要な特性です。（2015年10月テイスティング）

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

Decanter: Silver Award
The Drinks Business: Silver Medal