FRESCOBALDI
TOSCANA

# Benefizio 2015

Formati

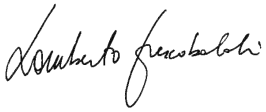
375ml、750ml、マグナム（1.5L）、ダブルマグナム（3L）、インペリアル（6L）、メルシオール（18L）

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Benefizio 2015

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

2015年、ポミーノ城ではぶどう樹とその周りを囲む農園にとってまさに好条件な一年となりました。ぶどう樹は4月半ばに冬の休息から目を覚まし、発芽と開花までの2ヶ月の間は、低湿気と高気圧という気候に特徴づけられました。6月第一週目に驚くほど早い開花を迎えたのも、この月始めの気温（最高気温が29～30度にまで達した）が特に影響しています。夏の季節に時折降った雨は、植物が健やかで一定に育つのを助け、平均気温が高かったことが、ぶどうの房が最適に熟す結果へと導いてくれました。

## 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: 13,50%
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10ヶ月、瓶熟4ヶ月

## 説明技術的な注意事項

Benefizio 2015は、グラスの中で金色の反射光をもつ輝く黄色をしています。シャルドネ独特の柑橘類、特にピンクグレープフルーツとレモンの皮のコンフィチュールの香りが際立ち、バニラとシナモンの繊細な香りへと続きます。口に含んだ瞬間に爽やかさを感じ、白い花と上品なトーストした香りが心地よく融合し、クリーミーなムースとホワイトチョコを思わせるフィニッシュを迎えます。

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

Wine Enthusiast: 90 Points
The Wine Advocate: 92 Points
JamesSuckling.Com: 93 Points