FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2016



Formati

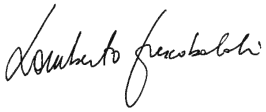
750ml、マグナム（1.5L）、ダブルマグナム（3L）、インペリアル（6L）、メルシオール（18L）

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2016

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

ポミーノ城での2016年の冬は、温暖な気候となり、理想的な降雨量を記録しました。春の気温が顕著に高かったことから、4月初旬にやや早めの発芽が始まりました。2015年と比較し、蒸し暑さが非常に抑えられた夏となり、ブドウのヴェレゾンは前年に比べ10日ほど遅れ、9月30日、ポミーノ・ベネフィツィオの収穫が始まりました。あかがね色をし、素晴らしく甘い果肉をもつシャルドネ種のブドウです。やや涼しかった気候により、最初に形成されるアロマが十分に蓄えられました。そして、口に含むと驚くほどの生命力を感じさせます。これは、29度以上に気温が一度も上がることのなかった夏により生まれる特徴であり、ブドウにしっかりとした酸味があることを表しています。2016年の収穫では、偉大なる白ワインを作るためには必要である、ブドウがゆっくりと段階的に成熟する点において、記憶に残る理想的な9月となりました。

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10ヶ月、瓶熟4ヶ月

説明技術的な注意事項

澄んだ黄金色をしたベネフィツィオ2016は、目にするだけでバリックで洗練されたシャルドネ種の豊かさすべてが表現されています。くるみの香りからスパイスの香りへと変化をみせる上品なトースト香をもつオークが、アカシアとライラックのフローラルなアロマと完璧に溶け込みます。味わいとフレッシュ感が素晴らしくバランスのとれたワインであり、口の中で、アルコール成分にたっぷりと含まれることによって広がる濃厚なアロマを持ち、後口にはドライフルーツを感じさせます。

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

James Suckling: 93 Points "Top 100 Toscana White"
The Drinks Business: Silver Medal
Wine Enthusiast: 90 Points
The Wine Advocate: 93 Points