FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2017



Formati

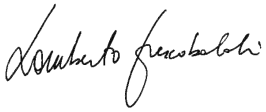
(0,75 l), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2017

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語るワインです。シャルドネ種はポミーノ城のブドウ畑に1855年に植樹され、1878年、ポミーノのエステートはこの品種から生まれたワインの質の高さを評価され、パリのエクスポで金賞を受賞しました。1973年、標高700mに位置するブドウ畑からベネフィツィオが誕生します：イタリアで初となるバリックで熟成された白ワインです。2005年の収穫からベネフィツィオは「リセルヴァ（リザーブ）」となります。



気候動向

2017年、ポミーノ城では冬と春の両季節とも少ない降雨量を記録しました。1月にやや厳しい寒さとなった以外は、一年を通して平年並みの気温となりました。3月上旬に萌芽が始まり、4月になると気温が低下しましたが、発芽への影響はなく5月に開花へと移りました。5月末にはブドウ畑の半分が完全に開花し、ここ数年と比較し早い時期での開花となりました。エステートの土壌は深く肥沃であることから、夏の雨不足からの影響を受けることはなく、土壌を丹念に手入れしたこともあり、水に関するストレスから守ることができました。7月末にヴェレゾンが始まり、収穫は、季節の訪れが早かったことからも平年と比較し早い時期に開始されました。

ワイン造りと熟成

ブドウは、細心の注意を払い丁寧に手摘みされます。ワイナリーに運ばれた後、極めて優しくプレス作業を行い、初期の段階からすでに透明感のあるモストが抽出されます。低温でデカンテーションし、さらに透明感を高めていきます。こうして得たモストはバリック（新樽：50%、1度使用済み古樽：50%）でアルコール発酵を行い、一部をマロラクティック発酵させます。その後、ワインは果皮とともに木樽で10ヶ月間熟成し、必要に応じてバトナージュを行います。更に4ヶ月間瓶内で熟成させてベネフィツィオ・リセルヴァの完成です。

説明技術的な注意事項

ベネフィツィオ2017は、黄金色に反射する麦藁色をしています。繊細で余韻が長く続く独特のブーケを持ちます。砂糖漬けのオレンジの皮とドライフルーツ、白い花の香りに、わずかに胡椒のニュアンスを感じられます。時間が経つとトーストのニュアンスが徐々に広がっていきます。長く続く余韻でフィニッシュを迎えます。爽やかさとアルコール香がほどよいハーモニーを作り、バランスの良い調和のとれたワインです。

賞品・表彰

JamesSuckling.Com: 91 Points