FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2019



Formati

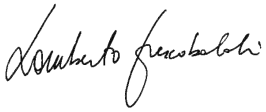
750ml、マグナム(1.5L)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2019

Pomino Bianco Riserva DOC

ポミーノに続く道を走り、トスカーナでも唯一無二のこの小さな片田舎を訪れるたびに感動を覚えます。丘陵や杉林の情景から突然に険しい傾斜となり、数百年もの樹齢のセコイアやモミの木の森林が1855年からこの場所で作られていたシャルドネ種のブドウ畑を囲む景観が広がり、夏は涼しく冬は雪が積もる地区へと変わります。この標高700mの地で、1973年にイタリアで初となる木樽で発酵・熟成された白ワイン、クリュ・ベネフィツィオが誕生しました。



気候動向

この年のポミーノの冬は降雨量が少なかったため、やや早い時期からブドウの発芽が始まりました。4月初めに春の暖かさを感じる気候となり、芽が開き始めました。同じ月の前半15日間で、ほぼすべてのブドウ樹が発芽し終えました。その翌週以降の気温は平年と異なり低く、2019年の5月はここ10年で最も寒く降水量の多い5月となりました。そのため、開花が早まることはなく順調に6月中旬に終了し、前月とは反対に降雨量は少なく気温の高い月であり、これから訪れる長く暑い季節の前兆となりました。ブドウは標高700mの場所で育てられるため、日中は暑く太陽が降り注ぎ、夜は冷涼という昼夜の寒暖差を利用することができ、収穫時期まで健全で調和のとれた状態に保つことができました。

ワイン造りと熟成

ベネフィツィオのブドウ畑は南向きの標高700mに位置し、砂質を主体とする土壌です。シャルドネのブドウは、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、極めて優しく繊細にプレス作業を行い、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熟成し、必要に応じてバトナージュを行います。ボトルでさらに熟成させていき、ベネフィツィオ・リセルヴァは上品さとアロマという風味を最大に表現するワインへと完成します。

説明技術的な注意事項

ヴィンテージ2019のベネフィツィオは、これまでと変わらず素晴らしく上品なワインです。黄金色に反射する輝く麦藁色をした外観は、このワインが持つ素晴らしいストラクチャを表現しています。フルーティーな香りからフローラル、スパイス香へと続き、繊細な第3の香りが広がります。第1の香りは、砂糖漬けのビターオレンジとピンクグレープフルーツを思わせる柑橘の香りを持ち、トロピカルなパイナップルの香りと溶け合います。第2のフローラル香は、アカシア、ミモザ、マグノリアを感じさせます。時間が経つと、バニラ、シナモン、トーストしたピーナッツ、そしてピリッとするジンジャーが香ります。口に含むと、しっかりしたストラクチャにクリーミーで風味豊か、余韻が長くしっかり続くフィニッシュにより唯一無二な上品さが与えられています。