FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2020



Formati

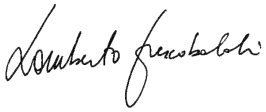
750ml、マグナム(1.5L)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2020

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に囲まれたブドウ畑が広がります。夏は涼しく冬は雪の積もる地区であり、1855年からこの場所でシャルドネ種のブドウが栽培されています。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

2020年の春は、特に低い気温を記録することのない温暖であった冬の影響により、早期に萌芽は始まり、均一に生育しました。安定した成長を見せ、素晴らしく健やかなブドウ樹とわかる鮮やかな濃緑の樹冠に育ちました。収穫から2ヶ月前のヴェレゾン期には、一定の降雨量を記録し、その他の時期は快晴の日々が続きました。収穫時には、適度な酸味と十分なアロマを含み、硬い種のブドウに仕上がりました。収穫されたブドウは終始、素晴らしく健全な状態のままワイナリーに届けられました。9月の暑く乾燥した日々により、申し分ない条件下で収穫を行うことができました。

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

ベネフィツィオ2020は、黄金色に反射する麦藁色をしています。香りはグレープフルーツやベルガモットの柑橘だけでなく、トロピカルフルーツ、そしてオレンジの花やカモミールを思わせるフローラルな香りの濃厚で豊かなアロマを持つブーケです。木樽で熟成したことで、第3アロマがより引き立ち、時間が経つと甘いスパイス香やトースト香、そしてバニラの甘いニュアンスを感じられます。口に含むと同じく上品で、柔らかみと素晴らしい爽やかさが一体となります。この2つの特徴は、時間の経過とともに驚くほど長命で独特な味わいを与えてくれます。ベネフィツィオ2020は、深みがあり余韻が長く続くワインです。