FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2021



Formati

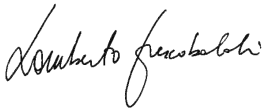
750ml、マグナム(1.5L)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2021

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

シーズン2021は、躍動感あふれる一年であったと記憶に残るでしょう。雨の多い暖冬だったことからやや早期に萌芽が始まりましたが、4月初めに急激な気温の低下が見られたため、その後、萌芽の成長は遅れました。5月以降は再び気温が上昇し、夏は強い暑さが続き、昼夜の気温差が理想的な季節となりました。温暖で湿度の低い気候であったことから、素晴らしく健全な状態のブドウを収穫することができました。

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で収穫していきます。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

上品であり、表現力豊か、そしてフルボディ。ベネフィツィオ2021は、黄金色に輝き反射する美しい麦わら色をしています。梨などの白果肉の果実やマンゴやバナナ、パイナップルなどのパッションフルーツ、砂糖漬けのシードルの柑橘の香りが広がる多彩なブーケを持ちます。オレンジの花の香りにより、一層柑橘のニュアンスを感じられます。口に含むと風味豊かでミネラル感があり、上品で調和の取れたフィニッシュです。口の中で感じられる濃厚なアロマが、アルコールとドライフルーツの後味により更に際立ちます。余韻は長く続きます。