FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2023



Formati

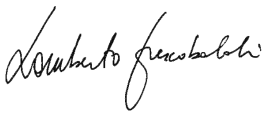
750 ml、マグナム1.5L

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2023

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。ベネフィツィオ・ヴィンテージ2023は、卓越したワイン造り50周年を記念し、歴史と土地が織りなす深い絆を表現しています。



気候動向

ヴィンテージ2023は穏やかな気候で始まり、数日間は寒い日もあり、時に雪も降りました。春が訪れるとブドウ樹は均一に萌芽しました。その後は平年より低い気温が続き、5月には頻繁に雨が降り涼しい季節となりました。夏は特に8月と9月が暑く、雨が降ることはありませんでした。こうした状況により収穫はわずかに遅れ、複雑さと上品さを兼ね備えたブドウに熟しました。ヴィンテージ2023は、ポミーノの特徴でもある爽やかな香りと透明感があり、洗練された味わいのワインに仕上がりました。

ワイン造りと熟成

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・リセルヴァ2023は、黄金色に反射する琥珀色をしています。白桃や熟した梨を思わせるフルーティな香りを主体とした濃厚で複雑なブーケが特徴です。甘いスパイスを感じさせる濃厚なアロマへと続きます。口に含むとしっかりとした風味とストラクチャを感じられ、荘厳な味わいが長く余韻として続きます。すっきりとした後味と満足感に包まれる心地よさです。