



POMINO BENEFIZIO RISERVA 2017

Denominazione Pomino Bianco Riserva DOC

Descrizione Benefizio Riserva racconta la storia dello Chardonnay in Toscana. Questa varietà fu introdotta nei vigneti del Castello di Pomino nel 1855 e già nel 1878 la Tenuta ricevette la medaglia d'oro all'Expo di Parigi per la qualità dei propri vini. Nel 1973 da un vigneto posto a 700 m di altitudine nasce Benefizio: primo vino bianco in Italia fermentato in barrique. Con la vendemmia del 2005 Benefizio acquisisce la menzione "Riserva".

Andamento climatico Durante la stagione 2017, al Castello di Pomino, sono stati registrati pochi eventi piovosi sia nel periodo invernale che primaverile. Le temperature sono state piuttosto nella norma, fatta eccezione per il mese di gennaio che è risultato abbastanza rigido. Il germogliamento è cominciato nelle prime settimane di marzo e nonostante un abbassamento delle temperature nel mese di aprile, i germogli non hanno subito danneggiamenti, lasciando il passo alla fioritura nel mese di maggio. A fine mese la metà delle vigne era completamente fiorita, in anticipo rispetto alle annate precedenti. La carenza di piogge nel periodo estivo non ha comportato problematiche di alcun genere essendo i terreni della tenuta ben freschi e profondi. Questo assieme ad una buona lavorazione del terreno ha salvaguardato dallo stress idrico. L'invaiaitura è avvenuta sul finire di luglio e la vendemmia, vista anche la precocità della stagione, è stata piuttosto anticipata.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza Castello Pomino, Pomino

Altimetria 680-730 m

Superficie 9 Ha

Esposizione Sud-Ovest

Tipologia suolo Terreni ricchi di sabbia, forte presenza di scheletro. Molto drenanti. Ricchi in elementi minerali. pH acido o leggermente acido.

Densità impianti 5.000 viti/Ha

Allevamento Guyot

NOTE TECNICHE

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

Note Organolettiche Benefizio 2017 si presenta per il suo brillante colore giallo paglierino dai riflessi dorati. Al naso un bouquet unico, delicato e persistente: sentori di buccia di arancia candita, frutta secca, fiori bianchi, leggere note di pepe. Con il tempo appaiono gradevoli note di tostatura; lungo e persistente il finale. Vino armonico ed equilibrato in cui la freschezza e la nota alcolica ben si armonizzano.