FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2012



Formati

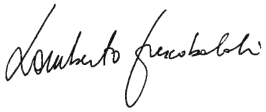
0,375 *л* – 0,750 *л* – 1,5 Магнум

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2012

Pomino Bianco Riserva DOC

Крю POMINO BENEFIZIO RISERVA поражает выдающейся палитрой ароматов и чувственных впечатлений. В его составе исключительно шардоне с одноимённого виноградника, расположенного на высоте 700 метров над уровнем моря. Оно родилось в 1973 году и стало первым итальянским белым вином, выдержанным в барриках (производится в категории Riserva с 2005 года).



Климатическая тенденция

Для этого периода виноделия были характерны высокие температуры в летний период и умеренные осадки. Засушливый период в значительной степени способствовал гармоничному созреванию винограда. Несмотря на продолжительное время сбора, наш виноград до конца находился в отличном состоянии. Первый шаг для получения хорошего вина. Чрезвычайно впечатляющий и яркий сбор урожая винограда в Помино. Наибольшее внимание в этом году было уделено Шардоне, сбор которого значительно растянулся по времени, и пришлось столкнуться с большим количеством вызовов.

Характеристики территории

Происхождение: Кастелло ди Помино, Помино
Альтиметрия: От 680 м до 730 м (2230/2400 футов)
Поверхность: 9 га (22 акра) виноградников в Benefizio (Бенефицио)
Контакт: Юго-запад
Тип почвы: Песчаные, каменистые, хорошо дренирующие, богатые минералами; от слабо кислых до кислых
Плотность растений: Местами 2.800, местами 5.000 виноградных лоз на гектар.
Разведение: Гюйо
Возраст виноградника: более 20 лет
Сорт Вино: Шардоне
Алкогольная степень: 13%
Время мацерации: Частичная, 12 часов при 5°C
Яблочно-молочное брожение: частично выполнена
Ёмкости для выдержки: Новые бочки, состоящие на 50 % из французского дуба, и других материалов
Длительность выдержки: 10 месяцев в бочке и 4 месяца в бутылке

Технические примечания

Кроме того, Бенефицио Ризерва 2012 года, светло-желтого цвета с яркими золотистыми оттенками, имеет аромат свежих фруктов, таких как груша и персик, уже в бокале. При перемешивании вина в бокале к фруктовому букету добавляется деликатный привкус специй. Мягкое и обволакивающее, вино создает завершенность вкуса и стойкость. Продукт, для которого характерны надлежащая кислотность и присутствие минералов, что отличает Шардоне как вино, отличающееся ароматом и завершенностью вкуса. Дегустировалось в марте 2014 года

Сопряжение: Крем-суп из зелени, запеченный лещ, кусочки лосося в фольге, икра.

Призы и награды

JamesSuckling.Com: 92 Points
Wine Enthusiast: 89 Points