FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2013

Formati

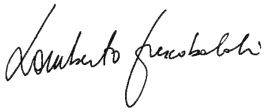
0,375 *л* – 0,750 *л* – 1,5 Магнум

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2013

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

Погодные условия 2013 года в хозяйстве Помино характеризовались многочисленными снегопадами и дождями в зимний период, что, тем не менее, нельзя причислять к «чрезвычайным» событиям. Особенно важные факты, касающиеся виноградников: мы заботимся, например, о достаточных запасах воды; то же самое касается хорошего роста зеленых удобрений, высеваемых для повышения плодородия земли; сюда следует также отнести осадки, достаточно регулярные и все более интенсивные, способствующие предотвращению эрозии почв. То же самое касается температур: зимы относительно мягкие, а летом не отмечается пиков температур, превышающих норму. За исключением первой недели августа, только в редких случаях максимальные летние температуры превышали 30°C, в том числе, при сборе винограда, с начала первой недели сентября отмечались теплые солнечные дни, но более жаркие. Разница температур между днем и ночью, характерная для недель, предшествующих сбору урожая, является основополагающим фактором для образования внутри косточки основных ароматов винограда Шардоне.

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: 13,50%
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

Искрящиеся золотистые отражения в стакане напоминают о днях сбора винограда: Шардоне для настоящего Бенефицио, созревающего в фактическом виде до достижения содержания уровня сахара на уровне 230 г/л, имел на момент сбора урожая здоровые косточки приятного желто-золотистого цвета. Капли, медленно стекающие в стакане, свидетельствуют о хорошем вине высокой крепости. Свойственный для крепости аромат цветов и тропических фруктов, включающий в себя аромат и мягкие древесные оттенки. Во рту преобладают мягкость и длительное послевкусие, напоминающее аромат ферментации. Умеренная кислотность, свидетельствующая о том, что при сборе урожая не наблюдалось сильной жары, по прошествии времени будет удивлять долговечностью и сохранностью Помино Бенефицио Ризерва 2013 года. Дегустировалось в марте 2015 года

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