

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Benefizio 2014



Formati

0,375 л – 0,750 л – 1,5 Магнум

## Benefizio 2014

Pomino Bianco Riserva DOC

Бенефицио Ризерва повествует об истории Шардоне в Тоскане: эта разновидность была завезена в хозяйство в 1855 году; в 1878 году Помино получает золотую медаль на Парижской выставке за качество своих вин; в 1973 году на винограднике, расположенном на высоте 700 метров, рождается Бенефицио, первое белое вино в Италии, полученное путем ферментации в бочке, которое с 2005 года известно как Бенефицио Ризерва.



## Климатическая тенденция

Для зимы 2014 года были характерны обильные дожди и температуры, превышающие среднюю норму; мягкая весна привела к тому, что почки на винограде появились в первой декаде апреля. Лето наступило быстро и принесло с собой температуры выше 30°C уже в первые дни июня, когда цветущие полным ходом виноградники распространяли вокруг себя сладкий цветочный аромат. Июльские дожди усложнили работу агрономов в поле по поддержанию здоровья гроздьев; благодатное солнце в конце лета дало достаточно энергии виноградникам для завершения созревания винограда. Сбор урожая Шардоне для Бенефицио Ризерва завершился в последней декаде сентября: длительное пребывание в растущем виде позволило получить набор ароматов и обеспечило содержание сахара, достойные настоящего крЮ.

## Характеристики территории

Происхождение: Каstellо 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

Вино искрящегося желто-золотистого цвета, Помино Бенефицио, имеет очень насыщенный аромат. Запах имеет ярко выраженные ароматные оттенки (прежде всего, корицы), чем-то напоминающие аромат цукатов и кожуры горького апельсина. Цветочные ароматы (лилии и лилейные в целом) сочетаются с тропическим фруктовым букетом, среди которых присутствует папайя. Ощущение тепла во рту, с мягкой и обволакивающей бархатистостью, приглашающее к дегустации. Маленький глоток напоминает о бочках из обожженной древесины, в которых Резерва выдерживалось в течение многих месяцев, послевкусие напоминает о присутствии горького миндаля, эфирного масла бергамота и выраженного оттенка вербены лимонной. В целом, в урожае этого года преобладают тонкость ароматов и свежий вкус: характеристики, безусловно важные для качества крЮ Бенефицио. (Дегустировалось в октябре 2015)

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

## Призы и награды

Decanter: Silver Award

The Drinks Business: Silver Medal