FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2015



Formati

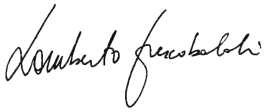
0,375 *л* – 0,750 *л* – 1,5 Магнум

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2015

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

2015 оказался очень благоприятным для виноградников Кастелло ди Помино и для последующего производства вина. Лоза пробудилась от зимнего сна в середине апреля. Два месяца с момента распускания почек до цветения винограда охарактеризовались низкой влажностью и высоким атмосферным давлением. Цветие прошло невероятно быстро в течение первой недели июня благодаря теплу этих дней (до 29-30°C). Нечастые летние дожди способствовали здоровому развитию растений, а высокая температура помогла винограду как следует поспеть.

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

Бенефицио 2015, разлитое по бокалам, во всей красоте показывает свой сверкающий жёлтый цвет с золотистыми отблесками. Типичные для шардоне цитрусовые ароматы сразу обращают на себя внимание: среди них доминируют красный грейпфрут и конфитюр из лимонной корочки. За ними следуют нежные ароматы ванили и корицы. Первое впечатление от вкуса – свежесть, приятная сместь цветочных оттенков и лёгкой обжарки. В финале – сливочный мусс и белый шоколад.

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

Призы и награды

Wine Enthusiast: 90 Points
The Wine Advocate: 92 Points
JamesSuckling.Com: 93 Points