FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2016



Formati

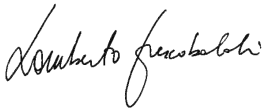
0,375 *л* – 0,750 *л* – 1,5 Магнум

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2016

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

Зима 2016 года в Кастелло Помино оказалась мягкой, но исключительно дождливой. Раннее распускание почек на первой неделе апреля можно, без сомнения, связать с ощутимым теплом этой весны. Лето было менее знойным, чем в 2015 году, так что виноград начал набирать цвет на десять дней позже, чем в предыдущее лето. 30 сентября начался сбор урожая для будущего вина Помино Бенефицио (Pomino Benefizio) — гроздья шардоне золотисто-медного цвета с приятно сладкими виноградинами в прекрасном состоянии. Исходный аромат чудесно сохранился в винограде: этому способствовала нежаркая погода. В его вкусе чувствуется невероятная свежесть — признак насыщенности мякоти кислотами, а также определённый характер такого лета, когда температура не поднимается выше 29°C. Период сбора урожая 2016 года запомнился благодаря сентябрю, идеальному для медленного и постепенного вызревания винограда, что является необходимым условием для создания великих белых вин.

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 (Benefizio) 2016 — вино цвета светлого золота уже на визуальном этапе дегустации демонстрирует богатство шардоне, выдержанного в дубовых бочонках. Элегантный аромат дуба, наполненный различным вариациями — от лесного ореха до пряностей — превосходно смешан с цветочными ароматами акации и сирени. Вино в равной степени насыщено вкусом и свежестью. Ароматная составляющая переходит во вкусовую и усиливается под воздействием алкогольной, в послевкусии — сухофрукты.

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

Призы и награды

James Suckling: 93 Points "Top 100 Toscana White"
The Drinks Business: Silver Medal
Wine Enthusiast: 90 Points
The Wine Advocate: 93 Points