FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2017



Formati

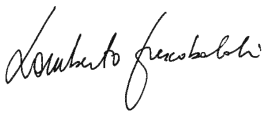
(0,75 l), Magnum (1,5 l)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2017

Pomino Bianco Riserva DOC

“Бенефицио Ризерва” рассказывает историю Шардоне в Тоскане. Этот сорт был завезён в Кастелло ди Помино в 1855 году, и уже в 1878-м поместье получило золотую медаль на Парижской выставке за качество своих вин. В 1973 году в винограднике, расположенном на высоте 700 метров, рождается “Бенефицио”, первое итальянское вино, проходящее ферментацию в дубовых барриках. С 2005 года “Бенефицио” получает статус “резервного” вина.



Климатическая тенденция

В 2017 году в Кастелло Помино выпало небольшое количество осадков, как зимой, так и весной. Температура держалась в пределах нормы, за исключением января, который был довольно прохладным. Почки стали распускаться на лозе в первой половине марта и, несмотря на апрельское похолодание, не пострадали; цветение лозы прошло в мае. К концу месяца половина лозы расцвела полностью, опережая сроки предыдущих лет. Нехватка дождей летом не вызвала никаких проблем, поскольку почва виноградника прохладная и глубокая. Этот факт, а также качественная обработка земли спасли её от обезвоживания. Виноград начал зреть в конце июля, и урожай, благодаря сложившимся погодным условиям, поспел раньше обычного.

Винификация и выдержка

Виноград собирается вручную с большой осторожностью и складывается в ящики. Как только его доставляют на винодельню, тут же начинается мягкий отжим винограда, при котором отделяется жидкое прозрачное сусло, которое будет ещё раз очищено методом холодной декантации. Сусло, полученное таким образом, разливается по баррикам (50% из которых – новые, а остальные – используемые повторно), где и проходит алкогольная и, частично, малолактическая ферментация. Затем вино оставляют выдерживаться на ферментированном осадке в деревянных ёмкостях в течение 10 месяцев, перемешивая по необходимости. Проведя последние 4 месяца в бутылках, “Бенефицио Ризерва” поступает в продажу.

Технические примечания

“Бенефицио” 2017 отличается прозрачным жёлто-соломенным цветом с золотистыми отблесками. Букет неповторимый, нежный, но стойкий: в нём ноты апельсиновых цукатов, сухофруктов, белых цветов смешиваются с едва заметными перечными нотами. Со временем проявляются приятные ноты обжаренных зёрен; финал долгий и устойчивый. Вино гармоничное, его свежесть и алкогольная составляющая уравновешивают друг друга.

Призы и награды

JamesSuckling.Com: 91 Points