FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2018



Formati

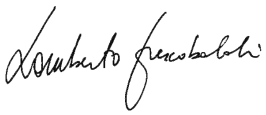
0,75 *л*, Магнум (1,5 *л*)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2018

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

Весна в Кастелло Помино была дождливой: за март, апрель и май выпало около 420 мм осадков, что вдвое превысило цифры предыдущего года. Раскрытие почек на лозе завершилось на второй неделе апреля, как обычно в Помино, тогда как цветение прошло чуть раньше, чем ожидалось. Виноград начал набирать цвет во второй половине июля и закончил - в первой декаде августа. Солнечная погода, сменявшаяся лёгкими летними дождями, помогла винограду Шардоне прекрасно созреть. Разность дневной и ночной температуры воздуха безусловно способствовала образованию сложного фруктово-цветочного аромата и свежести гроздей, наделяя Шардоне виноградника Бенефицио изысканностью и элегантностью.

Винификация и выдержка

Виноград Шардоне очень аккуратно собирали вручную в ящики. По прибытии на винодельню виноград подвергался мягкому прессованию, уже изначально экстрагирующему жидкое сусло, которое впоследствии ещё больше очищалось и осветлялось в ходе холодной декантации. Таким образом полученное сусло разливалось по дубовым баррикам (50% из которых были новыми, а остальные 50% использовались повторно), где и проходила алкогольная, а также, частично, малолактическая ферментация. Затем вино оставляли выдерживаться на осадке в барриках ещё, перемешивая по мере необходимости. После некоторого времени, в дальнейшем проведённого в бутылках, вино «Бенефицио Ризерва» стало максимально изысканным и гармоничным.

Технические примечания

Изысканность, утончённость и полнотелость — вот основные характеристики «Бенефицио 2018». Его соломенно-жёлтый цвет с золотистыми отблесками типичен для вин с характером. Его букет деликатен и в то же время устойчив. Великолепное разнообразие ароматов, раскрываясь, впечатляет всё сильнее. Ноты цветущих апельсиновых деревьев, магнолии и испанского дрока быстро уступают место нотам цитрусовых, цукатов и сухофруктов. Лёгкая пряность вместе с третичными нотами, обязанными своим появлением выдержке, завершают это чудесное ароматическое путешествие. Структура вина подкрепляется его алкогольной нотой, прекрасно уравновешенной свежестью. Финал долгий и насыщенный.

Призы и награды

James Suckling: 94 Points
Wine Advocate: 93+ Points
Luca Maroni: 93 Points