


FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2019



Formati
0,75 л, "Магнум" (1,5 л)

Benefizio 2019

Pomino Bianco Riserva DOC

Каждый раз по пути в Помино я взволнован тем, что смогу заново открыть этот уникальный уголок Тосканы: холмы и кипарисы остаются позади, неожиданно уступая место отвесным склонам, более прохладному воздуху летом и снегу зимой, великолепному лесу с елями и вековыми секвойями, которые окружают виноградник Шардоне, растущий там с 1855 года. На высоте 700 метров над уровнем моря в 1973 году рождается Крю «Бенефицио», первое вино в Италии, которое и ферментируется, и выдерживается в дубовых барриках.



Климатическая тенденция

После не слишком дождливой зимы почки на лозе в Помино начали распускаться раньше обычного, в первые тёплые дни начала апреля. Уже в первой половине этого месяца вся лоза покрылась побегами со множеством листочков. Температура воздуха в последующие несколько недель значительно превышала норму. Май, напротив, был самым холодным дождливым за предыдущие 10 лет, поэтому цветение не было заметно преждевременным. Оно завершилось в середине июня, который компенсировал майский холод и сырость высокой температурой. Июнь оказался только прелюдией долгого и жаркого лета. Находясь на высоте 700 метров над уровнем моря, лоза могла использовать разницу между дневной и ночной температурой, чтобы поддерживать виноград в превосходном состоянии до самого сбора урожая

Винификация и выдержка

Виноградник Бенефицио расположен на высоте 700 метров над уровнем моря с южной стороны холма на почве с большим содержанием песка. Виноград Шардоне собрали вручную, очень осторожно и аккуратно. Сразу по прибытии на винодельню виноград подвергли максимально мягкому прессованию, благодаря чему выделилось светлое сусло, которое было дополнительно очищено методом холодной декантации. Затем сусло разлили по дубовым баррикам, 50% из которых были новыми, а другие 50% использовались во второй раз. Там прошла алкогольная ферментация и частично — малолактическая. Затем вино выдерживалось в барриках на дрожжевом осадке, по мере необходимости сусло помешивали. После заключительного периода выдержки — в бутылках — «Бенефицио Ризерва» достигло максимальной выразительности своего вкуса и аромата, оно стало изысканным и гармоничным.

Технические примечания

“Бенефицио” урожая 2019 года в очередной раз проявляет невероятную элегантность. Его соломенно-жёлтый цвет с золотистыми отблесками сразу предполагает прекрасную структуру вина. Букет включает в себя целую гамму нот — от фруктовых до цветочных и пряных — и завершается нежными третичными оттенками. Первыми проявляются цитрусовые ноты розового грейпфрута и цукатов апельсиновой корочки, они растворяются в тропическом аромате ананаса. Затем появляются ноты цветущей акации, мимозы и магнолии. Некоторое время спустя вино дарит нам ароматы ванили, корицы, поджаренного фундука с пикантной ноткой имбиря. Вкус вина также несомненно изыскан и насыщен, оно обладает отличной кремообразной структурой и основательным длительным послевкусием.