


FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio Riserva 2020

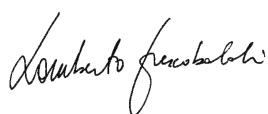


Formati
0,75 л, "Магнум" (1,5 л)

Benefizio Riserva 2020

Pomino Bianco Riserva DOC

Каждый раз по пути в Помино я заново трепетно открываю для себя этот уникальный уголок Тосканы: холмы с кипарисами неожиданно сменяются обрывистыми склонами. Здесь температура летом понижается, а зимой и вовсе виден снег; величественные леса с вековыми секвойями окружают виноградники Шардоне, впервые посаженные здесь в 1855 году. На высоте 700 метров над уровнем моря в 1973 году родилось Крю Бенефицио, первое белое вино в Италии, которое ферментируется и выдерживается в дубовых барриках.



Климатическая тенденция

Весной 2020 года почки на лозе начали распускаться одновременно и преждевременно. Это, несомненно, было следствием мягкой зимы, когда температура воздуха ни разу не была слишком низкой. Раскрытие почек было равномерным, и листья с самого начала были насыщенного зелёного цвета, что является признаком прекрасного здоровья растений. В течение двух месяцев до сбора урожая и в период созревания винограда дожди шли регулярно, в остальное время дни были очень солнечными. К моменту сбора винограда ягоды оказались сочными, насыщенными ароматом и с хорошим уровнем кислотности. Первые гроздья прибыли на винодельню в прекрасном состоянии здоровья, а виноград, собранный в последующие недели, ничуть не уступал им по качеству — этому способствовала тёплая и сухая сентябрьская погода, продержавшаяся до конца сбора урожая.

Винификация и выдержка

Виноградник Бенефицио расположен на южной стороне холма на высоте 700 метров над уровнем моря на преимущественно песчаных почвах. Виноград Шардоне собирали вручную в ящики, аккуратно и бережно. Сразу по прибытии на винодельню виноград подвергся мягкому и деликатному прессованию. Оно изначально экстрагировало прозрачное сусло, которое затем ещё очистили методом холодной декантации. Полученное таким образом сусло поместили в дубовые баррики, 50% из которых были совершенно новыми, а остальные 50% использовались во второй раз. Там оно прошло алкогольную ферментацию и частично — малолактическую. После этого вино выдерживали на дрожжевом осадке в дубовых ёмкостях, помешивая его по мере необходимости. После заключительного периода выдержки в бутылках «Бенефицио Ризерва» достигло своего максимума изысканности и гармонии во вкусе и аромате.

Технические примечания

“Бенефицио 2020” - сверкающее вино соломенно-жёлтого цвета с золотистыми отблесками. Букет насыщенный и богатый, с отсылками к цитрусовым — грейпфруту и бергамоту, а также к тропическим фруктам и цветочным нотам, вызывающим в памяти ароматы апельсинового цвета и ромашки. Тело вина подчёркнуто третичными нотами, появившимися благодаря выдержке в деревянных бочонках. Они проявляются чуть позже в виде ноток сладких специй, поджаренной корочки пирога и ещё более сладких оттенков — ванили. Вкус также изыскан, с чудесной свежестью в сочетании с мягкостью. Эти качества со временем подарят вину удивительную склонность к долголетию. “Бенефицио 2020” - вино с глубоким характером и с продолжительным и насыщенным послевкусием.