FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2021



Formati

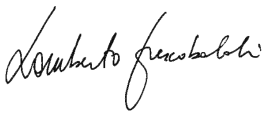
0,75 *л*, “Магнум” (1,5 *л*)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2021

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

2021 год был весьма динамичным. Вслед за мягкой дождливой зимой, которая привела к несколько более раннему раскрытию почек на лозе, в начале апреля температура воздуха резко понизилась и замедлила распускание листьев. В мае температура снова поднялась и держалась высокой всё лето, которое запомнилось большой разницей между дневной и ночной температурой, а также долгим периодом зноя. Виноград к моменту сбора урожая оказался в прекрасном состоянии здоровья благодаря тёплой погоде и низкой влажности.

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, очень 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

Изысканное, выразительное и полнотелое. Benefizio 2021 – вино чудесного соломенно-жёлтого цвета с золотистыми отблесками. Букет весьма разнообразен, он включает в себя ароматы фруктов с белой мякотью, таких как груша, ноты экзотических фруктов, таких как манго, банан и ананас, и цитрусовые ноты цукатов цитрона. Цитрусовый оттенок представлен также нотами цветущего апельсина. Вкус насыщенный и минеральный, финал элегантный и гармоничный; ароматическая наполненность ощущается и во вкусе, она усилена алкогольной составляющей и послевкусием сухофруктов. Финал устойчивый и продолжительный.