FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2023



Formati

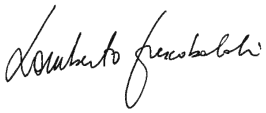
0,75 *л*, “Магнум” (1,5 *л*)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2023

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. Урожай Бенефицио 2023 знаменует пятидесятилетие превосходного виноделия, подчёркивая глубокую связь между историей и краем“.



Климатическая тенденция

Начало 2023 года было мягким, с редкими холодными днями и нечастыми снегопадами. Пробуждение весны привело к равномерному раскрытию почек на лозе. Затем температура держалась ниже нормы, а май и вовсе оказался прохладным, с частыми дождями. Лето — а в особенности август и сентябрь — было жарким, почти при полном отсутствии дождей. Такие погодные условия несколько отсрочили начало сбора урожая, зато виноград обладал прекрасным ароматом, сложным и утончённым. Вина урожая 2023 года прозрачны, изысканы, с типичными свежими нотами, характерными для Помино.

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

Benefizio Riserva 2023 – вино чудесного соломенно-жёлтого цвета с золотистыми отблесками. Букет, насыщенный и сложный, с преимущественно фруктовыми нотами белого персика и спелой груши, как следует приправлен сладкими пряными нотами. Вкус долгий, текстура превосходная. Ощущение лёгкости сопровождает всю дегустацию. Вино оставляет приятное чувство свежести во рту.