FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2024



Formati

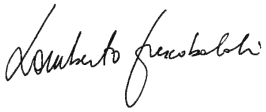
0,75 *л*, “Магнум” (1,5 *л*)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Benefizio 2024

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“.



Климатическая тенденция

Пробуждение лозы от зимнего сна в Помино началось после мягкой зимы со средним уровнем осадков (снег зимой 2024 года не выпадал ни разу). Почки равномерно раскрылись во всём винограднике, после этого сразу стало ясно, что лоза в этом году будет очень плодовитой. Цветение в начале июня и начало фазы созревания винограда, которая пришлась на конец июля, прошли в сухие и солнечные дни. В целом, лето 2024 года оказалось одним из самых жарких в Тоскане за всю историю наблюдения за погодой. Прекрасный запас воды в грунте и свежие почвы Помино поддерживали растения в хорошем вегетативном состоянии до самого сбора урожая, а это является ключевым фактором роста гроздей.

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 2024 – вино соломенно-жёлтого цвета с чудесными золотистыми отблесками. Букет сложный, раскрывается свежими минеральными нотами, похожими на аромат цитрусовых и цветущего апельсинового дерева. Затем следуют цветочные ноты, которые дополняют нежные оттенки спелых экзотических фруктов. Третичные — более зрелые — ноты специй, которые появились вследствие долгой выдержки в дубовых бочках, прекрасно вписываются в букет. Вкус свежий, насыщенный, продолжительный. Чудесные медовые оттенки украшают послевкусие. Насыщенное, глубокое, изысканное и утончённое, Benefizio урожая 2024 года, как и прежде, открывает нам свою истинную суть.