

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Benefizio Riserva 2022



Formati
(0,75 L), Magnum (1,5 L)

Benefizio Riserva 2022

Pomino Bianco Riserva DOC

"En mi camino de regreso a Pomino, siempre estoy encantado de ver este rincón único de la Toscana desplegándose ante mí: colinas y cipreses dan paso de repente a pendientes pronunciadas, con temperaturas más frescas en verano y nieve en invierno, y magníficos bosques de antiguos abetos y Las secuoyas rodean los viñedos de Chardonnay, plantados aquí ya en 1855. A 700 metros sobre el nivel del mar, nació en 1973 el Cru Benefizio: el primer vino blanco en Italia fermentado y envejecido en barricas.



Tendencia Climática

El patrón climático de esta añada se caracterizó, a finales de mayo, por una floración bastante temprana en los viñedos: de hecho, durante este período se registraron temperaturas típicas de los meses de verano. No en vano, el verano de 2022 será recordado como uno de los más largos de los últimos años. En la primera parte del periodo estival, las plantas experimentaron una aceleración de la fase de crecimiento de los brotes y cuajado de las inflorescencias, proporcionando así una excelente homogeneidad en los viñedos. En julio, sin embargo, las vides se adaptaron al ambiente exterior, desacelerando su impulso inicial para protegerse del calor del verano. Las lluvias providenciales de la Asunción a mediados de agosto finalmente dieron como resultado mostos de apariencia clara y sabor fragante.

Vinificación y añejamiento

El viñedo Benefizio está situado a una altura de 700 m sobre el nivel del mar, con orientación sur y suelo predominantemente arenoso. Las uvas Chardonnay fueron cosechadas a mano en cajas con sumo cuidado y atención. Una vez llegados a bodega, el prensado al que fueron sometidos fue sumamente suave y delicado, permitiendo ya una buena extracción de mostos claros, aún más clarificados tras su decantación en frío. Los mostos así obtenidos se colocaron en barricas, 50% nuevas y 50% de primer paso, donde realizaron la fermentación alcohólica y solo parcialmente maloláctica. Posteriormente el vino maduró en madera, sobre lías, realizándose bâtonnage según sea necesario. Tras un mayor envejecimiento en botella, Benefizio Riserva alcanzó su máxima expresión gustativo-olfativa en términos de elegancia y armonía.

Notas Técnicas:

Benefi Benefizio 2022 se distingue por un color amarillo pajizo intenso y brillante con reflejos dorados. El complejo bouquet abarca desde toques de frutas maduras y exóticas hasta toques florales de retama, azahar y mimosa. Al darle tiempo al vino, se hacen evidentes notas especiadas de pimienta blanca y especias dulces. En boca la estructura se confirma con la nota alcohólica, es envolvente, cremoso y caracterizado por una agradable mineralidad. Final persistente y largo.