



## POMINO BENEFIZIO RISERVA 2015

**命名** Pomino Bianco Riserva DOC

**描述** 该甄选葡萄酒口味雅致、独特，各种芳香和口感混合排列，浑然天成。100%采用从与之同名、海拔700米的霞多丽庄园采摘的霞多丽酿造。庄园首批葡萄树种植于1973年，成就意大利首批橡木桶陈酿的白葡萄酒。（特藏始于2005年）

**天气条件** 2015年是对宝米诺庄园的葡萄园及整个周边农村地区非常有利的一年。葡萄藤在四月的下旬从冬季的休眠中苏醒过来，两个月的时间它们独立的发芽生长，低压和高压的空气湿度则使开花呈现出不同的特性。开花的速度是出奇的快，尤其是在六月的第一个星期：特别之处在于该月月初时的持续高温（最高温度甚至达到29-30摄氏度）。罕有的夏雨已保证了作物有序健康地成长，相当高的平均温度则是葡萄成熟最适宜的助力条件。

### 产区特征

**起源** 宝米诺庄园（Castello Pomino），宝米诺（Pomino），鲁菲纳（Rùfina）

**平均高度** 680-730m

**表面** 百奶菲滋（Benefizio）葡萄园9公顷

**日照** 西南

**土壤类型** 含有沙和生物残骸等肥沃养分，排水性良好，并富含矿物质成分。PH值呈酸性或微酸。

**种植密度** 2800棵/公顷，5000棵/公顷

**育种** Guyot

**葡萄园年龄** 超过20年

### 技术说明

**品种** 霞多丽（Chardonnay）

**酒精含量** 0.13

**发酵时间** 进行部分处理：在5°C环境下放置12小时

**苹果乳酸发酵** 进行部分处理

**精炼容器** 选用新法国橡木桶，50%的容量用于贮藏葡萄酒。

**精炼时间** 在大木桶内放置10个月，在瓶中放置4个月

**可供选择的规格** 0.375 L - 0.75 L - 1.5L大瓶装

**感官说明** 在倒有2015年份的宝米诺莎当妮白葡萄酒的酒杯中，呈现出一种从美丽的金色调反射出的明黄色。用鼻子可以闻到典型的霞多丽香味，并伴随着浓郁的红葡萄柚和柠檬皮果酱的味道，随后则是清新的香草与肉桂的香气。口感清爽，好似白色的花朵在口中结合，后味优雅让人联想到奶油慕斯与白巧克力。

**搭配** 蔬菜汤、烤鲷鱼、烤鲑鱼片、鱼籽酱。