FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2015



Formati

0,375 l; 0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2015

Chardonnay, Toscana IGT

Der Albizza wird aus Chardonnay-Trauben gewonnen. Er ist frisch und raffiniert; die Eindrücke in der Nase spannen von Zitrusfrüchten bis hin zu tropischen Noten. Er ist ein ausgezeichneter Aperitif und ein Wein, den man jeden Tag gerne auf den Tisch stellt.

Klimaverlauf

Der ausgezeichnete Klimaverlauf im April und Mai hat die phänologischen Phasen der Pflanzen beschleunigt; ein besonders heißer Juli hat die Reifung unterstützt, die sich dank der Regenfälle im August sanft fortsetzte. Durch die niedrigeren Augusttemperaturen konnten alle Stoffe, die für ein ausgezeichnetes Qualitätsprodukt im Sinne aromatischer Polyphenole notwendig sind, besser in die Trauben gelangen.

Merkmale des Gebiets

Alimetrie: Unterschiedlich
Oberfläche: 60 ha
Exposition: Unterschiedlich
Dichte der Anlage: Zwischen 2.500 und 5.500 Rebstöcke pro Hektar
Aufzucht: Guyot
Weinsorte: Chardonnay
Alkoholischer Grad: 12%
Mazerationszeit: Es findet keine Mazeration statt
Malolaktische Gärung: Es findet keine malolaktische Gärung statt
Ausbau: Edelstahl - 3 Monate

Technische Anmerkungen

Intensiv strohgelbe Farbe, leuchtend, mit zart grünlichem Schimmer. Frische Zitrusnoten nach Zitronatzitrone und Zitrone stechen in die Nase, gefolgt von Gewürzkräutern und Minze. Der einladende Ansatz gibt sich samtig und nachhaltig, bevor er einem langen, harmonischen Abgang weicht. Verkostet im Februar 2016.

Kombination: Ausgezeichnet als Aperitif; er begleitet sehr schön Aufschnittwaren mit dezentem Geschmack, wie etwa milden Schinken. Perfekt passt der Albizza 2014 zu mit Gemüse angerichteter Pasta oder zu fein abgeschmecktem Fisch.