FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2016



Formati

0,375 l; 0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2016

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

Das hervorragende Klima im April und Mai sorgte für ein rasches Wachstum der Pflanzen. Der sehr heiße Juli löste die Reifung der Trauben aus, die sich Dank des Regens im Folgemonat sanft fortsetzte. Im August sanken die Temperaturen, wodurch sich die wichtigsten Substanzen in den Beeren konzentrieren konnten und eine exzellente Qualität hinsichtlich Aromen und Polyphenolen erzielt wurde.

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

Dem Auge präsentiert er sich glänzend in einem kräftigen Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In die Nase strömen sehr deutlich frische Zitrusnoten von Zeder und Zitrone, gegen Ende Kräuter und Minze. Der Eintritt in den Mund ist sehr einladend, weich und einnehmend. Harmonischer langer Abgang.

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.