FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2015

Formati

0,375 l, 0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2015

Chardonnay, Toscana IGT

Élaboré avec du chardonnay, Albizzia est un vin jeune et croquant, parfait pour tous les jours et idéal, tel quel, lors de l'apéritif.

Conditions climatiques

Les excellentes conditions climatiques des mois d'avril et de mai ont permis d'accélérer les phases phénologiques des plantes. Le mois de juillet particulièrement chaud a contribué à la maturation, poursuivie tout en douceur grâce aux pluies d'août. La baisse des températures survenue en août a favorisé latransformation en grappes de tous les composants nécessaires pourobtenir un produit d'excellente qualité, du point de vuepolyphénolique et aromatique.

Notes techniques

Variété de vin: Chardonnay
Degrè d'alcool: 12,50%
La fermentation malolactique: Aucune
Élevage: Inox - 3 mois

Dégustation

Robe jaune paille intense, brillante, avec de légers reflets verdâtres. Le dégage des notes d'agrumes de cèdre et de citron, avec une finale d'herbes aromatiques et de menthe. L'entrée en bouche est appétissante, moelleuse et captivante, pour laisser place à une finale longue et harmonieuse. Dégustation en février 2016

Suggestions de dégustation: Il se déguste avec des hors-d'œuvre, les poissons et les viandes blanches