


FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2017



Formati
0,375 l, 0,75 l

Albizzia 2017

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

2017 restera dans les annales comme une année très sèche. À l'exception d'un mois de janvier rigoureux, les températures ont été conformes aux normales saisonnières. Le froid du début d'année n'a pas empêché la vigne de sortir tôt de son repos hivernal et les premiers bourgeons sont apparus dans la dernière décade de mars. Malgré le retour du froid au mois d'avril, les bourgeons n'ont pas souffert et ont commencé à se développer rapidement en mai rendant les inflorescences visibles. Le manque d'eau durant l'été a favorisé une croissance saine des grappes. Les sols frais et profonds où nous cultivons notre chardonnay ainsi que la gestion optimale du vignoble ont protégé la vigne du stress hydrique, en particulier au cours d'une saison aussi sèche que celle-ci. La véraison des grappes s'est déroulée à la fin du mois de juillet et, comme on pouvait le prévoir vu la précocité de l'année, les vendanges ont commencé dans la seconde moitié du mois d'août.

Notes techniques

Variété de vin: Chardonnay

Degré d'alcool: 12%

La fermentation malolactique: Aucune

Élevage: Inox - 3 mois

Dégustation

Robe jaune paille brillante aux légers reflets émeraude. Le nez dégage de fraîches notes agrumées de cédrat et de lime, des arômes de fruits tropicaux tels que l'ananas et la banane et une finale d'herbes aromatiques et de menthe. L'entrée en bouche séduisante, moelleuse et captivante laisse place à une finale longue et harmonieuse.

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