


FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2018



Formati
0,75 l

Albizzia 2018

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

La saison 2018 a été marquée par un hiver plutôt dynamique. Les températures douces de janvier ont été suivies d'une vague de froid à la fin de février. Dans l'ensemble, les précipitations ont été assez importantes. Le printemps a été relativement pluvieux avec des températures supérieures aux normales saisonnières. Lors du passage du printemps à l'été, l'alternance de soleil et de pluie a permis un bon débourrement qui a commencé avec presque une semaine d'avance avant de ralentir, puis de laisser place à une belle floraison au mois de mai. Bien que légèrement en retard, la véraison a été plutôt régulière et homogène avec une maturation échelonnée. Les chaudes journées du mois d'août, accompagnées de quelques épisodes pluvieux, ont permis une parfaite maturation des raisins, caractérisés, au moment des vendanges, par une belle fraîcheur et une grande vivacité.

Notes techniques

Variété de vin: Chardonnay

Degré d'alcool: 12%

Élevage: Inox - 3 mois

Dégustation

L'Albizzia présente une robe jaune paille brillante aux légers reflets verts. Le bouquet offre des arômes d'agrumes allant de la lime au citron en passant par la bergamote. S'ensuivent des arômes de pomme verte et des notes finales à la fois méditerranéennes et balsamiques. Dès l'entrée en bouche, l'Albizzia se montre incroyablement harmonieux grâce à un bel équilibre alcool/acidité. La souplesse et la fraîcheur sont bien équilibrées et laissent place à une finale assez longue.

Suggestions de dégustation: Ottimo come aperitivo, accompagna bene salumi dal gusto delicato come prosciutto dolce. Perfetto insieme a pasta condita con verdure o pesce dal gusto leggero.