

Albizzia 2020





Albizzia 2020

Chardonnay, Toscana IGT

élaboré avec du chardonnay, l'Albizzia est un vin frais et raffiné dont les arômes vont des agrumes aux notes tropicales. Parfait pour tous les jours et idéal, tel quel, lors de l'apéritif.

Conditions climatiques

La saison 2020 a été marquée par d'abondantes pluies d'automne, suivies d'un hiver et d'un printemps aux températures supérieures à la normale, ce qui a favorisé un équilibre végétatif et productif surprenant. La météo clémente, qui s'est traduite par des températures douces, une chaleur modérée, un approvisionnement en eau adéquat et des nuits fraîches, a assuré la vigueur et la santé de la vigne, du débourrement aux vendanges. Les raisins sont arrivés à la vendange parfaitement mûrs.

Notes techniques

Variété de vin: Chardonnay

Degrè d'alcool: 12%

Dégustation

L'Albizzia 2020 arbore une robe jaune paille tout en beauté et en délicatesse. Son bouquet est frais et fruité. De délicates notes d'agrumes, telles que la lime, se mêlent à des notes légères de fruits tropicaux et de plantes aromatiques méditerranéennes. Savoureux et tout aussi frais au palais, il présente un excellent équilibre entre acidité et alcool.

Suggestions de dégustation: Excellent à l'apéritif, il se marie bien avec la charcuterie délicate comme le jambon doux. Idéal avec des pâtes aux légumes ou du poisson au goût léger. a