

Albizzia 2022



Albizzia 2022

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

Les conditions climatiques de ce millésime ont été marquées, à la fin du mois de mai, par des températures typiquement estivales qui ont conduit à une floraison plutôt précoce dans les vignobles. Du reste, l'été 2022 restera dans les annales comme l'un des plus longs de ces dernières années. Pendant la première partie de l'été, la vigne a connu une accélération de la croissance des bourgeons et de la nouaison des fleurs offrant ainsi une excellente homogénéité dans les vignobles. En juillet, en revanche, la vigne s'est adaptée à son environnement, ralentissant son élan initial afin de se protéger de la chaleur estivale. La pluie providentielle de l'Assomption à la mi-août a permis quant à elle d'obtenir des moûts à l'aspect limpide et au goût parfumé.

Notes techniques

Variété de vin: chardonnay

Degré d'alcool: 12,5 %

Élevage: 3 mois en cuves en acier inoxydable

Dégustation

L'Albizzia 2022 arbore une délicate robe jaune paille. Le nez présente des arômes fruités agréables et intenses, notamment d'ananas, de banane et de fruit de la passion, ainsi que des notes de pomme golden. Sa fraîcheur s'accompagne d'agréables senteurs balsamiques de plantes aromatiques. La bouche est savoureuse et très équilibrée et la cohérence entre le nez et la bouche remarquable.

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.