


FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2023



Formati
0,75 l

Albizzia 2023

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

Le début de l'année 2023 a été marqué par des températures inférieures aux normales saisonnières et de fortes précipitations. La hausse des températures en juillet a permis que les températures moyennes de l'année restent conformes à la normale. Du mois d'août au début de l'automne (saison jusqu'à laquelle la maturation des raisins s'est prolongée), les températures ont été largement supérieures à la normale. Cette circonstance ainsi que l'absence de précipitations, l'ensoleillement intense et les vents chauds du sud qui ont soufflé sur la Toscane ont inversé la tendance par rapport au printemps 2023. L'absence de pluie pendant les vendanges a permis d'obtenir des raisins sains et de les récolter au moment le plus propice.

Notes techniques

Variété de vin: chardonnay

Degré d'alcool: 12 %

Élevage: en cuves d'acier

Dégustation

L'Albizzia 2023 arbore une délicate robe jaune paille. Le nez va des notes fruitées fraîches d'agrumes et de pomme verte à des notes plus intenses de fruits exotiques, accompagnées de sensations florales de camomille. Belles nuances balsamiques. En bouche, magnifique équilibre acide-alcool, accompagné d'une salinité discrète en finale.

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.