FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2024

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2024

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

L'année 2024 a été plutôt hétérogène. L'hiver a été marqué par des températures douces et des précipitations inférieures à la normale. En revanche, le printemps a été caractérisé par des averses qui, bien qu'inégalement réparties, ont permis de constituer de bonnes réserves d'eau pour affronter la chaleur de l'été. À partir de juillet, la chaleur intense et le manque de pluie ont accéléré la croissance des grappes. Grâce au retour des précipitations entre fin août et début septembre, la maturation s'est déroulée lentement et progressivement.

Notes techniques

Variété de vin: chardonnay
Degrè d'alcool: 12 %
Élevage: en cuves d'acier

Dégustation

L'Albizzia 2024 présente une délicate robe jaune paille. Le nez est marqué par des notes florales rappelant l'acacia et des notes de fruits frais évoquant la pomme, la poire et les agrumes. Belles nuances balsamiques, accompagnées de senteurs de plantes aromatiques. En bouche, bel équilibre acide-alcool, accompagné d'une belle salinité et d'une remarquable cohérence entre le nez et la bouche.

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.