

Albizzia 2025



Albizzia 2025

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

On retiendra de l'année 2025 l'équilibre et la qualité. L'hiver a été doux, sans gelées ni températures rigoureuses. Le printemps riche en précipitations a permis de reconstituer les nappes phréatiques créant les conditions idéales pour un débourrement régulier et homogène de la vigne, qui a débuté en avril. Juin a été sec et ensoleillé, idéal pour un développement harmonieux des sarments et des grappes. Le cycle végétatif s'est achevé en été avec des températures douces et quelques pluies bien réparties.

Notes techniques

Variété de vin: chardonnay

Degré d'alcool: 11,5 %

Élevage: en cuves d'acier

Dégustation

L'Albizzia 2025 présente une robe jaune paille limpide et brillante. Le nez délivre des senteurs de fleurs et de fruits frais, tels que la pomme et la poire, ainsi que d'élégantes notes d'agrumes. Fraîche, minérale et délicate, la bouche reflète parfaitement les arômes perçus au nez. La cohérence entre le nez et la bouche est remarquable, tout comme l'équilibre acide-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.