FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2015



Formati

0,375 l, 0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2015

Chardonnay, Toscana IGT

Albizzia è un vino prodotto da uve Chardonnay, fresco e raffinato, con profumi che spaziano dagli agrumi alle note tropicali. Ottimo come aperitivo, è un vino ideale per un consumo quotidiano.

Andamento climatico

L'ottimo andamento climatico nei mesi di aprile e maggio ha impresso alle piante un'accelerazione delle fasi fenologiche; un luglio particolarmente caldo ha aiutato la maturazione, proseguita dolcemente grazie alle piogge di Agosto. L'abbassamento delle temperature di Agosto ha favorito lo spostamento verso i grappoli tutte le sostanze necessarie per ottenere un prodotto di qualità eccellente, dal punto di vista polifenolico aromatico.

Note tecniche

Altimetria: Varia
Superficie: 60 ha
Esposizione: Varia
Densità Impianti: Fra 2.500 e 5.500 viti/ha
Allevamento: Guyot
Varietà: Chardonnay
Grado Alcolico: 12%
Tempo Macerazione: Nessuna macerazione
Fermentazione Malolattica: Non svolta
Maturazione: Inox - 3 mesi

Note degustative

Di colore giallo paglierino intenso, brillante, con tenui riflessi verdognoli. Colpiscono al naso le fresche note agrumate di cedro e limone con un finale di erbe aromatiche e menta. Invitante l'ingresso in bocca, morbido e accattivante che lascia il passo a un finale lungo e armonico. Degustato Febbraio 2016.

Abbinamento: Ottimo come aperitivo, accompagna bene salumi dal gusto delicato come prosciutto dolce. Perfetto insieme a pasta condita con verdure o pesce dal gusto leggero.