FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2017



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2017

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

Il 2017 verrà ricordato come l'anno delle piogge scarse. Fatta eccezione per il rigido mese di gennaio, le temperature non sono state fuori della norma: nonostante il freddo delle prime settimane dell'anno, le gemme si sono risvegliate presto dal riposo invernale e nell'ultima decade di marzo sono comparsi i primi accenni di germogliamento. Malgrado il ritorno di freddo del mese di aprile, i teneri germogli non hanno subito danneggiamenti e a maggio hanno cominciato a crescere velocemente, rendendo così visibili le infiorescenze. La carenza d'acqua della stagione estiva ha favorito un accrescimento sano dei grappoli. I terreni freschi e profondi ove coltiviamo il nostro Chardonnay e la gestione ottimale delle lavorazioni del suolo hanno salvaguardato le piante dallo stress idrico, specie con andamento stagionale così arido. L'invaiatura dei grappoli si è manifestata a fine luglio e, come prevedibile data la precocità dell'intera annata, la vendemmia è iniziata nella seconda metà di agosto.

Note tecniche

Varietà: Chardonnay
Grado Alcolico: 12%
Tempo Macerazione: Nessuna macerazione
Fermentazione Malolattica: Non svolta
Maturazione: serbatoi inox - 3 mesi

Note degustative

Di colore giallo paglierino brillante, con tenui riflessi smeraldo. Colpiscono al naso le fresche note agrumate di cedro e lime, di frutti tropicali quali ananas e banana e 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.

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.