FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2019



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2019

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

La stagione 2019 è da considerarsi molto variabile. È stata caratterizzata da un inizio di anno con precipitazioni brevi ma intense. Il periodo vegetativo è iniziato a marzo, anticipatamente rispetto alle annate precedenti. Il maggio più fresco e piovoso invece ha comportato un rallentamento nel germogliamento della vite.Giugno invece è stato caldo, con temperature al di sopra delle medie stagionali. Nel periodo estivo si sono presentati fenomeni temporaleschi di importante consistenza. L'invaiatura è iniziata leggermente in ritardo.Alla raccolta le uve si sono presentate in perfetto stato sanitario ma anche in questo caso le operazioni di raccolta sono state leggermente ritardate di una quindicina di giorni rispetto all'anno precedente.

Note tecniche

Varietà: Chardonnay
Grado Alcolico: 12 %
Maturazione: Serbatoi inox - 3 mesi

Note degustative

Albizzia 2019 si presenta di color giallo paglierino brillante, con leggeri riflessi verdi. Estremamente fresco e balsamico al primo olfatto. Piacevolissime le note di lime e pompelmo perfettamente integrate con quelle di erbe mediterranee. Al palato incredibilmente armonico, le note acide ed alcoliche risultano perfettamente bilanciate. Il primo ingresso riflette una meravigliosa sapidità, per terminare piuttosto lungo.

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.