

Albizzia 2022





Albizzia 2022

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'andamento climatico di questa annata è stato caratterizzato - alla fine del mese di maggio - da una fioritura nei vigneti piuttosto precoce: in questo periodo sono state infatti registrate temperature tipiche dei mesi estivi. Non a caso l'estate 2022 verrà ricordata come una delle più lunghe degli ultimi anni. Nella prima parte del periodo estivo, le piante hanno visto un'accelerazione della fase di accrescimento dei germogli e di allegagione delle infiorescenze, offrendo così un'ottima omogeneità nei vigneti. A luglio invece le viti si sono adattate all'ambiente esterno, rallentando il loro slancio iniziale per proteggersi dalla calura estiva. La provvidenziale pioggia dell'Assunzione di metà agosto ha permesso infine di ottenere mosti limpidi all'aspetto e al gusto fragranti.

Note tecniche

Varietà: Chardonnay Grado Alcolico: 12,5%

Maturazione: 3 mesi serbatoi inox

Note degustative

Albizzia 2022 ha un delicato colore giallo paglierino. La degustazione olfattiva si presenta con piacevoli e intensi sentori fruttati. Tra i frutti riconosciamo ananas, banana e frutto della passione. Non mancano note di mela golden. La piacevole freschezza è avvolta da gradevoli sentori balsamici di erbe aromatiche. Al palato è sapido, molto equilibrato e con un'ottima rispondenza gusto-olfattiva.

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.