FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2023



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2023

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'inizio annata 2023 è stato caratterizzato da temperature inferiori alla media e piovosità abbondanti. Il rialzo delle temperature a luglio ha riportato le medie dell'annata in linea con quelle storiche. Da agosto fino all'inizio dell'autunno (stagione fino alla quale la maturazione delle uve si è dilungata) le temperature hanno notevolmente superato le medie storiche. Questo, così come l'assenza di precipitazioni, la forte radiazione solare e i venti caldi da sud che hanno soffiato sulla Toscana ha invertito la tendenza rispetto alla primavera 2023. L'assenza di piogge ha caratterizzato anche la vendemmia permettendo così di ottenere uve sane e di raccoglierle nel momento migliore.

Note tecniche

Varietà: Chardonnay
Grado Alcolico: 12%
Maturazione: in acciaio

Note degustative

Albizzia 2023 ha un delicato colore giallo paglierino. La degustazione olfattiva spazia da note fruttate fresche che ricordano l'agrume e la mela verde a note più intense di frutta esotica; accompagnano l'olfatto anche sensazioni floreali che ricordano la camomilla. Belle anche le sfumature balsamiche. Al palato risulta meraviglioso l'equilibrio acido alcolico, accompagnato da una discreta sapidità sul finale.

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.