FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2024



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2024

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'annata 2024 è stata piuttosto eterogenea. Il periodo invernale si è caratterizzato per temperature miti e precipitazioni sotto la media. Il periodo primaverile invece è stato contraddistinto da rovesci a carattere piovoso distribuiti in maniera disomogenea ma capaci di fornire buone riserve idriche per affrontare la calda estate. A partire da luglio il caldo intenso e l'assenza di piogge hanno accelerato la crescita dei grappoli. La maturazione è avvenuta in maniera lenta e graduale considerando una ripresa delle precipitazioni tra la fine di agosto e l'inizio di settembre.

Note tecniche

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

Note degustative

Albizzia 2024 presenta un delicato colore giallo paglierino. Il naso è accarezzato da note floreali che ricordano l'acacia e di frutta fresca che rimandano alla mela, alla pera e a sentori agrumati. Molto belle anche le sfumature balsamiche accompagnate da sentori di erbe aromatiche. Al palato bello l'equilibrio acido - alcolico, accompagnato da una bella sapidità e da 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.