FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2015



Formati

375ml、750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2015

Chardonnay, Toscana IGT

アルビツィアはシャルドネ種から造られ、柑橘の香りからトロピカルな香りにまで広がる爽やかで洗練されたワインです。毎日楽しめ、アペリティフに最適です。

気候動向

4月と5月にみられた最適な気候は、ぶどう樹の季節による変化、フェノロジーを加速させました：特に暑かった7月はぶどうの成熟を助け、8月の降雨によりゆっくりと進みました。8月の気温の低下は、アロマとポリフェノールが最高の水準に達するに必要な成分が房に全て送られるための好ましい気候条件となりました。

領土の特徴

ワインの種類: シャルドネ種
アルコール度数: 12
浸漬時間: 行われない
マロラクティック発酵: 行われない
熟成期間: 3ヶ月

説明技術的な注意事項

淡い薄緑色に反射する濃厚で鮮やかな麦藁色。シトロンとレモンの爽やかな香りと、最後にハーブとミントのアロマを感じさせます。口に含むと柔らかく魅惑的。調和があり余韻が続くフィニッシュです。2016年2月テイスティング

マッチ: アペリティフに最適。塩気の少ないハムのように柔らかい風味のサラミに良く合います。野菜や魚と合わせた優しい味わいのパスタと最適です。