FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2016



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2016

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月から5月にかけて理想的な気候条件であったことが、ぶどう樹のフェノロジー工程を加速させました。7月に、特に高い気温を記録したことにより、ブドウの成熟が助長され、8月の降雨がその後の生育を穏やかに進めていきました。そして、8月に起きた気温の低下は、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をブドウへ送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: イノックス製 - 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の後、ハーブとミントのアロマが続きます。口に含むと柔らかく魅惑的な味わいに、調和がとれ、余韻が長く続くフィニッシュを迎えます。

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。