FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2017

Formati

750m

FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2017

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

2017年は、降雨量が少ない一年であったと記憶に残るでしょう。厳しい寒さとなった1月を除き、例年並みの気温となりました。年の始めの数週間は寒波に見舞われましたが、ブドウ樹の芽は冬の休眠から早く目覚め、3月の後半には発芽の兆しがみられました。4月に寒気が戻りましたが、やわらかな芽は被害を受けることはなく、5月には急速に生育が始まり開花をもたらしました。夏期の水不足は、ブドウの健全な成長を促しました。シャルドネ種を育てる健やかで層の深い土壌と、最適な方法で土壌を管理することで、この年のように乾燥した環境において、水に関するストレスからブドウを保護してくれました。ヴェレゾンは7月末に見られ、予期していたように、一年を通して生育が早まったことから収穫は8月後半に始まりました

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

淡いエメラルドの反射光をもつ鮮やかな麦藁色をしています。シトロンとライムの柑橘類と、パイナップルやバナナのようなトロピカルフルーツの爽やかな香りの後、ハーブとミントのアロマへと続きます。口に含むと柔らかく魅惑的な味わいに、余韻が長く続き調和のとれたフィニッシュを迎えます。

マッチ: アペリティフィに最適。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。