


FRESCOBALDI
TOSCANA

Albizzia 2016



Formati
0,75 l

Albizzia 2016

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.

Roberto Frescobaldi

Andamento climatico

L'ottimo andamento climatico nei mesi di aprile e maggio ha impresso alle piante un'accelerazione delle fasi fenologiche; un luglio particolarmente caldo ha aiutato la maturazione, proseguita dolcemente grazie alle piogge di Agosto. L'abbassamento delle temperature di Agosto ha favorito lo spostamento verso i grappoli tutte le sostanze necessarie per ottenere un prodotto di qualità eccellente, dal punto di vista polifenolico aromatico.

Note tecniche

Varietà Vino: Chardonnay

Grado Alcolico: 12%

Tempo Macerazione: Nessuna macerazione

Fermentazione Malolattica: Non svolta

Maturazione: serbatoi inox - 3 mesi

Note degustative

Note organolettiche: Di colore giallo paglierino intenso, brillante, con tenui riflessi verdognoli. Colpiscono al naso le fresche note agrumate di cedro e limone con un finale di erbe aromatiche e menta. Invitante l'ingresso in bocca, morbido e accattivante che lascia il passo a un finale lungo e armonico.

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.