



ALBIZZIA 2019

Appellation Chardonnay di Toscana, IGT

description Élaboré avec du chardonnay, Albizzia est un vin jeune et croquant, parfait pour tous les jours et idéal, tel quel, lors de l'apéritif.

conditions climatiques La saison 2019 a été très irrégulière. Elle a été marquée en début d'année par des précipitations courtes mais intenses. La période végétative a débuté en mars, plus tôt que les années précédentes. Le mois de mai, plus frais et pluvieux qu'à l'habitude, a conduit quant à lui à un débourrement plus lent de la vigne.

En revanche, le mois de juin a été chaud avec des températures supérieures aux moyennes de saison.

L'été a connu d'importants épisodes orageux. La véraison a commencé avec un léger retard.

Au moment des vendanges, les raisins étaient dans un état sanitaire parfait, mais là encore, les opérations de récolte ont commencé une quinzaine de jours plus tard que l'année précédente.

NOTES TECHNIQUES

Variété Chardonnay

degré d'alcool 12%

Cuve de vieillissement Inox

Durée de vieillissement 3 mois

FORMATS DISPONIBLES 0,75 l

NOTES ORGANOLEPTIQUES L'Albizzia 2019 présente une robe jaune paille brillante aux légers reflets verts. Le premier nez est extrêmement frais et balsamique. Les notes très agréables de lime et de pamplemousse s'accordent parfaitement aux notes d'herbes méditerranéennes. Incroyablement harmonieux au palais, le vin offre un équilibre parfait entre les notes acides et alcoolisées. L'entrée en bouche présente une superbe sapidité et le vin s'achève sur une belle longueur.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION Il se déguste avec des hors-d'œuvre, les poissons et les viandes blanches.