



ACQUISTATO IL

"Albizzia" Chardonnay Toscana IGT 2024

2024

Bianco, fresco e raffinato



Svinando®

Eleganza e freschezza. Solo Chardonnay toscano. E' l'Albizzia, Toscana IGT firmato da Marchesi Frescobaldi. Ideale per chi cerca un vino versatile e di qualità. I vigneti destinati alla produzione dell'Albizzia si trovano in zone con suoli di origine pliocenica, poveri di materia organica e argillosi, situati tra i 500 e i 700 metri sul livello del mare. Condizioni pedoclimatiche che favoriscono una maturazione ottimale delle uve, conferendo al vino freschezza e complessità aromatica. Le uve sono raccolte a mano nelle ore più fresche della giornata, preservando così la freschezza e l'integrità aromatica del frutto. Dopo la raccolta, vengono presto portate in cantina dove subiscono una pressatura soffice per estrarre il mosto fiore. La fermentazione avviene a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox, preservando le delicate note aromatiche del frutto di partenza. Successivamente il vino matura per tre mesi negli stessi serbatoi, mantenendo così la sua freschezza e vivacità. Nel calice Albizzia si presenta con un delicato colore giallo paglierino. Al naso rivela un bouquet fruttato, con note di agrumi, mela verde e sfumature di frutta esotica. Sono percepibili anche sentori floreali di camomilla e leggere richiami balsamici. In bocca è equilibrato, con una piacevole acidità e una discreta sapidità nel finale, rendendolo fresco e armonioso. Concepito per essere apprezzato giovane, questo Chardonnay toscano si presta a diversi abbinamenti. Ideale come aperitivo, si accompagna bene a piatti a base di pesce, verdure e formaggi freschi. La sua freschezza lo rende adatto anche a gustosi fritti, esaltandone i sapori senza sovrastarli.

Trenta generazioni e oltre 700 anni di storia. Con questi due "biglietti da visita" l'azienda Frescobaldi si presenta sui mercati di tutto il mondo da assoluta protagonista con l'obiettivo di essere il più prestigioso produttore di vino toscano. L'azienda oggi può contare su una superficie vitata sterminata. Stiamo parlando di oltre 1000 ettari, sparsi nelle più interessanti zone vinicole della regione. La produzione annua si aggira intorno ai sette milioni di bottiglie e comprende tutte le denominazioni più importanti, dal Chianti al Pomino, passando per il Montalcino e la Maremma. In ogni area vengono coltivate le varietà tradizionali, grazie a una perfetta conoscenza degli specifici terroir. Mai come in questo caso l'esperienza fa davvero la differenza.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Toscana

Uve chardonnay 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anni

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione pressatura soffice delle uve selezionate, fermentazione a temperatura controllata e maturazione in serbatoi di acciaio inox per 3 mesi

Sensazioni Colore: giallo paglierino delicato. Al naso ci sono note fruttate fresche che ricordano l'agrume e la mela verde a note più intense di fruttaesotica. Accompagnano l'olfatto anche sensazioni floreali che ricordano lacamomilla. Belle anche le sfumature balsamiche. Al palato risulta meraviglioso l'equilibrio acido alcolico, accompagnato da una discretasapiditàsul finale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com - 011-19467821