

Albizzia 2025



Albizzia 2025

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.

Andamento climatico

L'annata 2025 si è contraddistinta per equilibrio e qualità. L'inverno è stato mite, privo di gelate e temperature rigide. Una primavera generosa di piogge ha rifornito di acqua il suolo e le falde, creando le condizioni ideali per un germogliamento regolare e uniforme delle viti, iniziato ad aprile. Il mese di giugno ha portato con sé un clima asciutto e soleggiato, perfetto per uno sviluppo armonioso dei tralci e dei grappoli. L'estate ha completato il suo ciclo vegetativo con temperature miti e qualche pioggia ben distribuita.

Note tecniche

Varietà: Chardonnay

Grado Alcolico: 11,5%

Maturazione: in acciaio

Note degustative

Albizzia 2025 presenta un colore giallo paglierino limpido e brillante. All'olfatto presenta sentori di fiori e frutta fresca, quale mela, pera ed eleganti note agrumate. Fresco, minerale e delicato; in bocca riflette perfettamente ciò che l'olfatto ci ha regalato. Ottima la rispondenza gusto-olfattiva così come l'equilibrio acido-alcolico.

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.