FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Massovivo 2015

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2015

Toscana Vermentino IGT

Gigantische, gelbe Steine kennzeichnen die Gegend um das Gut von Ammiraglia, ursprünglich auch „massi vivi“, lebende Felsbrocken genannt. Und so lautet der Name dieses Vermentino: MassoVivo. Er zeigt sich in einem kräftigen Strohgelb und besticht durch seinen blumigen Duft, Noten nach kandierten Früchten und einer subtilen, terroirspezifischen Mineralität.

Klimaverlauf

Gegen Herbstende und im Winter regnete es ausgiebig, wodurch die Wasservorräte gut aufgefüllt wurden. Die Pflanzen trieben im Frühjahr zwar etwa eine Woche später aus als in den Vorjahren, das günstige Klima im April und Mai sorgte jedoch für ein rasches Wachstum. Der tropisch heiße Juli mit angenehm kühlen Nächten führte sogar zu einem vorzeitigen Farbwechsel. Die Trauben konnten dann sehr gemächlich heranreifen, was dem Regen im August zu verdanken war, denn mit ihm sanken auch die Temperaturen. Das Ergebnis ist eine hervorragende Qualität hinsichtlich Polyphenolgehalt und Aromenvielfalt

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Maremma Toscana
Alimetrie: 300 Meter über Meer
Exposition: Süden, Südwesten
Typologie des Erdbodens: ton- und kalkhaltig, sehr steinig
Dichte der Anlage: 5.500 Pflanzen/ha
Aufzucht: Kordon-System
Weinsorte: Vermentino
Alkoholischer Grad: 13%
Mazerationszeit: teils Kaltmazeration
Malolaktische Gärung: keine
Ausbau: Stahl - 4 Monate in Stahl und 1 Monat in der Flasche

Technische Anmerkungen

Ammiraglia Vermentino 2015 präsentiert sich strohgelb mit topasfarbigen Reflexen. In der Nase zeigt er sich frisch mit Aromen von frischen sowie kandierten Zitrusfrüchten, Birne, Akazienhonig und frischer Mandel. Im Mund ist er frisch und schmackhaft, wobei seine Frische von einem soliden Körper getragen wird.

Kombination: Ideal zu Fischgerichten, Krustentieren, Auflauf und Gemüsevorspeisen.

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 90 Points