FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Massovivo 2016



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2016

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

Der Herbst zeigte sich relativ trocken, die Temperaturen im Winter fielen nie unter die Nullgradgrenze, der Frühlingsanfang war mild und konnte die Pflanzen aus ihrem Winterschlaf locken. Die Blüte erfolgte sogar zehn Tage früher als im Vorjahr. Die Regenfälle im Frühjahr sorgten dafür, dass die Weinberge mit genügend Wasser für den Sommer versorgt wurden, der in diesem Jahr zwar äußerst trocken doch nicht überdurchschnittlich heiß war. Die Ernte brachte Früchte und Pflanzen in einwandfreiem Zustand.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: 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: 12,5%
Mazerationszeit: teils Kaltmazeration
Malolaktische Gärung: keine
Ausbau: Stahl - 4 Monate in Stahl und 1 Monat in der Flasche

Technische Anmerkungen

Massovivo 2016 präsentiert sich strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase zeigt er sich intensiv, mit Aromen von reifen Früchten mit weißem Fruchtfleisch und anmutigen Blumendüften, in Begleitung von eleganten Noten der mediterranen Macchia wie Ginster und Rosmarin. Angenehm und sehr weich schmeichelt er dem Gaumen, seine dezente Säure unterstreicht den Körper. Hervorragend nachhaltig und harmonisch ausgewogen in Geschmack und Geruch.

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

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 90 Points
Wine Spectator: 90 Points