FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Massovivo 2017



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2017

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

Das Klima im Herbst war relativ trocken, ebenso der Winter; die Temperaturen lagen leicht über dem Mittel, wodurch der Austrieb etwas früher stattfand. Auch die Blüte erfolgte ein paar Tage früher als üblich. Die Niederschläge im Frühling stellten sicher, dass im Sommer genügend Wasserreserven angelegt werden konnten. Der Sommer wiederum war äußerst trocken, es fiel nur stellenweise Regen und die Temperaturen lagen über 30°. Das Ergebnis waren absolut gesunde Trauben zum Erntezeitpunkt.

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

Technische Anmerkungen

Massovivo 2017 präsentiert sich in Strohgelb mit grünlichen Reflexen. In der Nase öffnet er sich sehr zart mit eleganten Blumendüften von Jasmin, die in reife, weißfleischige Früchte übergehen und mit wunderschönen Salbeinoten schließen und an die mediterrane Macchia erinnern. Im Gaumen zeigt er sich sanft und weich; die eher geringer Säure lässt den Körper gut zur Geltung kommen und macht den Wein rund. Der Nachhall von Geschmack und Geruch ist optimal.

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

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 91 Points