FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Massovivo 2018



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2018

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 2018 war im Winter von reichlich Niederschlägen und einigen Schneefällen gekennzeichnet, wodurch gute Wasserreserven im Untergrund angelegt werden konnten. Im Frühjahr bewirkten die beträchtlichen Regenfälle eine leichte Verzögerung beim ersten Austrieb. Der Frühling ging dann in einen wunderbaren, sehr heißen Sommer über, wodurch die Trauben perfekt reifen konnten und fantastische Aromen entwickelten. Die Sonne und die erfrischende Meeresbrise sorgten während der Ernte für perfekte Bedingungen. Die Trauben konnten somit eine für dieses Mikroklima typisch ausgewogene Komposition erlangen.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Vermentino
Alkoholischer Grad: 12,5%
Ausbau: Stahl - 4 Monate in Stahl und 1 Monat flaschenwerfeinerung

Vinifizierung und Ausbau

Nach der Lese werden die Trauben rasch in den Weinkeller gebracht. Hier erfolgt der erste Schritt der Weinbereitung, die schonende, vorsichtige Pressung. Im Anschluss wird der daraus gewonnene Most bei kühler Temperatur einer Sedimentation von ca. 12 Stunden unterzogen, was für Finesse und Eleganz im Wein sorgt. Die Gärung findet in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur statt. Im Anschluss erfolgt der Ausbau auf der feinen Hefe sowie eine letzte Phase der Flaschenreifung. Dann ist Massovivo 2018 bereit, uns zu überraschen.

Technische Anmerkungen

Sofort präsentiert sich der Massovivo 2018 unübertrefflich delikat in einem Strohgelb mit grünen Reflexen. Die Nase ist ebenso delikat, ihr Auftakt ist elegant blumig und zitronig. Diese Eindrücke gehen mit der Zeit in Noten von reifen, weißfleischigen Früchten über. Gegen Ende bereichern Aromen von mediterraner Macchia und Salbei das Bouquet. Der Gaumen wird harmonisch von großer Schmackhaftigkeit und extremer Frische verwöhnt. Optimal nachhaltig und perfekte Übereinstimmung von Geschmack und Geruch.

Preise und Auszeichnungen

James Suckling: 90 Points