FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Massovivo 2020



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2020

Toscana Vermentino IGT

Sein Name verweist auf die riesigen gelben Steine, die auf dem Weingut Tenuta Ammiraglia zu finden sind. Massovivo, ein goldfarbener Vermentino mit strohgelben Reflexen, besticht durch seine blumigen Duft, Noten nach kandierten Früchten und einer subtilen, terroirspezifischen Mineralität.

Klimaverlauf

Das Klima wurde durch ergiebigen Regen im Herbst bestimmt. Es folgte ein milder Winter und die Temperaturen lagen im Frühjahr über dem Schnitt. Dadurch waren unsere Weinberge in ihrer Vegetation und Produktion auf erfreuliche Weise überraschend ausgeglichen. Der Sommer war heiß und trocken. Durch die Meeresbrisen von der nahegelegenen tirrenischen Küste waren die Temperaturen tagsüber nicht ganz so heiß, so dass die Trauben optimal reifen konnten. Die Weinlese begann in der letzten Augustwoche. Die Trauben waren vollständig gesund und reich an frischen und fruchtigen Aromen.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Vermentino
Alkoholischer Grad: 12%
Ausbau: in Stahl

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 statisch, was zu mehr Finesse und Eleganz im Wein führt. Die Gärung findet in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur statt. Im Anschluss erfolgt der Ausbau auf der feinen Hefe. Dann ist der Massovivo 2020 bereit, uns zu überraschen.

Technische Anmerkungen

Massovivo 2020 präsentiert sich in einem eleganten Strohgelb mit zarten grünlichen Reflexen. Sein Bouquet ist unglaublich harmonisch mit fruchtigen Noten zu Beginn, die von eleganten blumigen Düften gestützt werden; die Noten von frischen Zitrusfrüchten leiten uns hin zu süßen Düften von reifen und kandierten Früchten. Später folgen Aromen des Mittelmeers …Salbei, Rosmarin… Zart, frisch und weich am Gaumen mit eine Säure, die mit seiner Üppigkeit und Rundheit im Einklang steht. Sein Ursprung wird durch die hervorragende Mineralität betont. Am Gaumen spürt man auf wunderbare Weise seine Samtheit. Geruch und Geschmack sind angenehm nachhaltig.