FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Massovivo 2021



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2021

Toscana Vermentino IGT

Zyklopensteine von gelber Farbe prägen das Gebiet des Landguts Ammiraglia, die in ihrer Ausprägung als massi vivi, lebende Steine, bezeichnet werden. Massovivo ist daher der Name dieses strohgelben Vermentino, der durch seine blumigen und kandierten Fruchtnoten sowie durch seine faszinierende Mineralität, die typisch für das Gebiet ist, überrascht.

Klimaverlauf

Der Jahrgang 2021 hat uns in mancher Hinsicht an den von 2017 erinnert, in dem der Sommer ziemlich heiß war und die Nähe zum Meer stets einer der wichtigsten Aspekte für die Reife war, wodurch auch die Frische der Trauben garantiert ist. Der regnerische Winter hat es ermöglicht genügend Wasser für die Pflanze zu speichern, was zu einer hervorragenden vegetativen Entwicklung geführt hat, und aufgrund mangelnden Niederschlags im Frühjahr und während des ganzen Sommers nötig war. Frühlingstemperaturen, die leicht unter dem saisonalen Durchschnitt lagen, führten zu einer leichten Verlangsamung des Austriebs, was ein gutes vegetativ-produktives Gleichgewicht begünstigte, optimal für die weniger frühen Sorten. Das Ausbleiben von Niederschlägen während der gesamten Erntezeit führte zu einer Ernte der Trauben in einem ausgezeichneten Reifezustand. All dies hat zu einem herrlichen Jahrgang geführt.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Vermentino
Alkoholischer Grad: 12,50%
Ausbau: in Stahl

Vinifizierung und Ausbau

Nach der Ernte wurden die Trauben schnell zum Weinkeller gebracht. Hier war der erste Schritt der Produktionsphase das sanfte und schonende Pressen. Anschließend wurden die gewonnenen Moste unter kalten Bedingungen statisch geklärt, um dem Wein noch mehr Finesse und Eleganz zu verleihen. Die Gärung fand in temperaturkontrollierten Edelstahltanks statt. Nach seiner Reifung im Stahltank auf der Feinhefe war der Massovivo 2021 bereit, uns zu überraschen.

Technische Anmerkungen

Der Massovivo 2021 hat eine schöne strohgelbe Farbe mit zarten grünen Reflexen. In der Nase beeindrucken die Frische und die typischen Jodeindrücke. Die ersten wahrgenommenen Noten sind Apfel, Zitrusfrüchte und blumige Noten, die an Ginster erinnern; mit der Zeit kommen dann wunderbare Empfindungen von mediterranen Kräutern wie Rosmarin, Thymian und Minze auf. Die wunderbare Mineralität durchdringt den Gaumen, begleitet von einer wunderbaren Frische und Rundheit. Gute Persistenz und geschmacklich-olfaktorische Entsprechung.