FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Massovivo 2022



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2022

Toscana Vermentino IGT

Gelb gefärbte Zyklopensteine kennzeichnen das Gebiet des Weingutes Ammiraglia, die in ihrer Ausprägung als lebende Felsen bezeichnet werden. Massovivo ist der Name dieses Vermentino mit seiner schönen strohgelben Farbe, der mit seinen blumigen und kandierten Fruchtnoten sowie seiner faszinierenden, für die Region typischen Mineralität überrascht.

Klimaverlauf

Der Winter 2021/2022 war durch gute Niederschläge gekennzeichnet, ebenso das Frühjahr 2022. Diese Situation hat zu einer ausreichenden Versorgung mit Grundwasser geführt. Der Austrieb erfolgte ein paar Tage später als normal, aber die steigenden Temperaturen führten zu einer regelmäßigen vegetativen Entwicklung. Die Sommertage mit überdurchschnittlich hohen Temperaturen führten zu einer prächtigen Reifung der Vermentino-Trauben. Infolgedessen war die aromatische Entwicklung hervorragend. Die Sonne und die erfrischende Meeresbrise waren die perfekten Begleiter während der Erntezeit. Beide ermöglichten es den Pflanzen, ein strukturelles Gleichgewicht zu erreichen, das für dieses Mikroklima charakteristisch ist. Der authentischste mediterrane Ausdruck der Toskana.

Merkmale des Gebiets

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

Vinifizierung und Ausbau

Nach der Ernte wurden die Trauben schnell in den Keller transportiert. Hier war der erste Schritt in der Produktionsphase das sanfte und schonende Pressen. Anschließend wurden die gewonnenen Moste unter kalten Bedingungen statisch dekantiert, um dem Wein noch mehr Finesse und Eleganz zu verleihen. Die Gärung fand in temperaturkontrollierten Edelstahltanks statt. Nach seiner Reifung im Stahl auf seinem feinen Satz war der Massovivo 2022 bereit, uns zu überraschen.

Technische Anmerkungen

Der Massovivo 2022 hat eine schöne strohgelbe Farbe mit zarten grünen Reflexen. Das Bouqet ist angenehm aromatisch und gleichzeitig jodhaltig. Die Fruchtigkeit ist exotisch, Ananas, Mango und subtilere Zitrusnoten von Zitrone und Clementine. Die floralen Noten sind Ginster und Wildblumen, gefolgt von Jodnoten. Im Abgang kommen frischere Erinnerungen an mediterrane Kräuter wie Rosmarin und Bergminze um Vorschein. Am Gaumen ist er rund, ohne jedoch seine frische Ader zu verlieren, was ihn ausgewogen macht und seine korrekte geschmacklich-olfaktorische Reaktion unterstreicht.