

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia Massovivo 2023



Formati

Massovivo 2023

Toscana Vermentino IGT

Gelb gefärbte Zyklopensteine kennzeichnen das Gebiet des Weingutes Ammiraglia, die in dieser Ausprägung als lebende Felsen bezeichnet werden. Masso vivo (lebender Fels) ist auch 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 Jahrgang 2023 war durch einen milden Winter mit viel Regen gekennzeichnet, der sich hauptsächlich auf die Monate Dezember und Januar konzentrierte. Die Regenfälle im März und April ermöglichten es den Pflanzen, eine kräftige und starke Blattwand zu entwickeln, was ein ausgezeichnetes vegetatives Wachstum garantierte; die Sommerperiode führte dank des Temperaturanstiegs und des im Frühjahr angesammelten Wasservorrats zu einer guten Entwicklung der Trauben. Die ausgezeichneten sommerlichen Temperaturen und die Tag-Nacht-Schwankungen ermöglichten eine starke Anreicherung der Aromastoffe; zur Erntezeit, die vor allem durch sonnige Tage gekennzeichnet war, hatten die Trauben einen optimalen Reifegrad erreicht. All dies führte zu sehr strukturierten, aromenstarken Weinen.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Vermentino

Alkoholischer Grad: 12,5%

Ausbau: in Stahlfässern

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 der Reifung im Stahltank auf der eigenen Hefe war der Masso vivo 2023 bereit, uns zu überraschen.

Technische Anmerkungen

Der Massovivo 2023 zeigt eine strohgelbe Farbe mit zartgrünen Reflexen. Die Nase ist zunächst von einem zarten blumigen Profil geprägt, das an Ginster und Jasmin erinnert. Später kommen schöne Zitrusnoten von Bergamotte und Limette sowie von Kräutern wie Thymian und Salbei zum Vorschein. Typisch ist auch die jodhaltige Note. Schöne geschmackliche und olfaktorische Korrespondenz. Am Gaumen zeigt er sich frisch und kräftig.