FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Massovivo 2025



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2025

Toscana Vermentino IGT

Gelbe, riesige Steine prägen das Gebiet des Landguts Tenuta Ammiraglia und werden aufgrund ihrer Beschaffenheit als „lebende Felsbrocken" bezeichnet. Massovivo ist der Name dieses Vermentino mit seiner schönen strohgelben Farbe, der durch seine blumigen Noten und kandierten Früchte sowie durch seine faszinierende Mineralität überrascht, die typisch für dieses Gebiet ist.

Klimaverlauf

Der Jahrgang 2025 wird aufgrund seiner Ausgewogenheit und Qualität in Erinnerung bleiben. Der Winter war durch milde Tage ohne strenge Temperaturen und mit relativ viel Niederschlag gekennzeichnet. Die Niederschläge konzentrierten sich insbesondere auf den Monat Februar und setzten sich während des gesamten Frühlings fort. Diese Situation begünstigte die Auffüllung des Grundwassers und trug zu einem regelmäßigen und gleichmäßigen Austrieb der Rebstöcke bei. Der Sommer war von einer sehr intensiven Hitze geprägt, insbesondere in den Monaten Juni und Juli, und es herrschten überdurchschnittlich hohe Temperaturen, die durch einige Regenfälle im September gemildert wurden.

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 einer Reifung in Stahl auf der eigenen Feinhefe ist der Massovivo 2025 bereit, um uns zu beeindrucken.

Technische Anmerkungen

Der Massovivo hat eine leuchtend strohgelbe Farbe. Das Bouquet ist delikat mit blumigen und fruchtigen Noten, insbesondere Zitrusfrüchten, aber auch reifen Früchten mit weißem Fruchtfleisch. Elegante Noten von Jod und mediterranen Kräutern, die an Thymian und Salbei erinnern, runden das Bouquet ab. Der Geschmack ist würzig und frisch. Optimale geschmackliche und olfaktorische Übereinstimmung.