


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia Massovivo 2015



Formati
0,75 l

Massovivo 2015

Toscana Vermentino IGT

Les pierres cyclopéennes de couleur jaune qui, lorsqu'elles font surface, sont appelées « roches vivantes », caractérisent le territoire du domaine Ammiraglia. Masso Vivo est le nom de ce Vermentino à la belle robe paille intense, qui surprend par ses notes florales et de fruits confits, mais aussi par sa minéralité intrigante, typique du terroir.

Conditions climatiques

La saison a été caractérisée par des pluies abondantes à la fin de l'automne et en hiver, qui ont contribué à un stockage optimal des réserves hydriques dans le sous-sol. Le débourrement s'est produit avec environ une semaine de retard par rapport aux années précédentes, mais le climat propice des mois d'avril et de mai a accéléré la croissance des plantes pour arriver à une véraison anticipée, due également à un mois de juillet exceptionnellement chaud, mais atténué par des nuits fraîches. La maturation des grappes s'est poursuivie de manière très douce grâce aux pluies d'août qui ont rafraîchi les températures et ont permis la création d'un produit d'excellente qualité du point de vue polyphénolique et aromatique.

Notes techniques

Origine: Toscane

Variété de vin: Vermentino

Degré d'alcool: 13.00%

Temps de macération: cryo-macération partielle

La fermentation malolactique: Aucune

Élevage: acier - 4 mois en cuve d'acier et un mois en bouteille

Dégustation

L'Ammiraglia Vermentino 2015 présente une robe jaune paille intense aux reflets topaze. Au nez, il se révèle frais, avec des senteurs d'agrumes frais et confits, de poire, de miel d'acacia et d'amande fraîche. En bouche, il est frais et savoureux, mais la fraîcheur est soutenue par un corps solide. Dégustation en mars 2016

Suggestions de dégustation: S'accorde parfaitement avec les plats à base de poisson, les crustacés, les timballos et les entrées à base de légumes.

Prix et reconnaissance

JamesSuckling.Com: 90 Points