FRESCOBALDI
TOSCANA

# Tenuta Ammiraglia
# Massovivo 2016




Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Massovivo 2016

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 un automne relativement sec, un hiver avec des températures jamais en dessous de zéro et un début de printemps doux qui ont favorisé le réveil de la vigne. En effet, la floraison a débuté avec environ dix jours d'avance par rapport à l'an dernier. Les pluies printanières ont ensuite permis aux vignobles d'accumuler les réserves en eau nécessaires pour tout l'été qui s'est avéré extrêmement sec, mais, heureusement, avec des températures dans les normales saisonnières. Résultat, des vendanges avec des fruits et une vigne en parfaite santé.

## Notes techniques

Origine: Toscane
Variété de vin: Vermentino
Degrè d'alcool: 12,5%
Temps de macération: cryo-macération partielle
La fermentation malolactique: Aucune
Élevage: acier - 4 mois en cuve d'acier et un mois en bouteille

## Dégustation

Le Massovivo 2016 présente une robe jaune paille aux belles nuances vert pâle. Au nez, il se révèle intense, avec des arômes de fruits mûrs à chair blanche et de gracieux arômes floraux, accompagnés par d'élégantes notes qui évoquent le maquis méditerranéen, comme le genévrier et le romarin. Délicat, ce vin est doté d'un grand moelleux qui emplit le palais et d'une légère acidité qui en rehausse le corps. Excellente persistance et correspondance gustative et olfactive

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
Wine Spectator: 90 Points