FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Massovivo 2017



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2017

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 marquée par un automne relativement sec et un hiver sans précipitations avec des températures légèrement supérieures aux normales saisonnières, ce qui a favorisé un débourrement précoce de la vigne. La floraison a débuté avec quelques jours d'avance par rapport à la normale. 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 avec de faibles précipitations localisées et des températures toujours supérieures à 30 °C. Résultat : des raisins en parfaite santé lors de la récolte.

Notes techniques

Origine: Toscane
Variété de vin: Vermentino
Degrè d'alcool: 12 %
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 2017 présente une robe jaune paille aux reflets verdâtres. Le nez très délicat s'ouvre sur d'élégantes notes florales de jasmin qui laissent place à des arômes de fruits mûrs à chair blanche avant de se terminer par de belles notes de sauge qui évoquent le maquis méditerranéen. Ce vin délicat est doté d'un grand moelleux qui enveloppe le palais et d'une légère acidité qui rehausse son opulence et sa rondeur. Excellente persistance 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: 91 Points