FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Massovivo 2018



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2018

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 2018 a été marquée par des pluies et des chutes de neige abondantes pendant la période hivernale ce qui a permis de stocker d'importantes réserves d'eau dans le sous-sol. Le printemps a été caractérisé par de fortes pluies qui ont entraîné un léger retard dans les premiers stades du débourrement, il a ensuite laissé place à un été magnifique avec des températures très élevées qui ont conduit à une maturation parfaite et à une évolution aromatique tout aussi splendide. Le soleil et la brise marine rafraîchissante ont été d'excellents compagnons pendant la période des vendanges permettant à la vigne d'atteindre une composition équilibrée représentative de ce microclimat.

Notes techniques

Variété de vin: Vermentino
Degrè d'alcool: 12,5%
Élevage: acier - 4 mois en cuve d'acier et un mois en bouteille

Vinification et élevage

Une fois récoltés, les raisins sont rapidement transportés au chai où la phase de production commence par un pressurage doux et délicat. Le moût obtenu subit ensuite une décantation statique à froid pendant environ 12 heures pour obtenir encore plus de finesse et d'élégance. La fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Après un élevage en cuves d'acier sur lies fines et un vieillissement supplémentaire en bouteille, le Massovivo 2018 est prêt à nous surprendre.

Dégustation

Le Massovivo 2018 présente une robe jaune paille aux légers reflets verts d'une délicatesse inégalée. Le nez, tout aussi délicat, s'ouvre sur d'élégants arômes de fleurs et d'agrumes qui laissent place à des notes de fruits mûrs à chair blanche avant de s'achever sur des notes de maquis méditerranéen et de sauge. Le Massovivo 2018 enveloppe harmonieusement le palais et se caractérise par une grande saveur et une fraîcheur extrême. Excellente persistance et correspondance gustative et olfactive.

Prix et reconnaissance

James Suckling: 90 Points