FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Massovivo 2019



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2019

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 2019 a été très irrégulière. Après un hiver rigoureux et sec, la période végétative a débuté en mars, largement en avance. À la fin du printemps, un épisode froid et pluvieux a en partie ralenti le développement végétatif et productif de la vigne tout en permettant de reconstituer les réserves d'eau en prévision d'un été qui a été chaud et a enregistré, certains jours, des températures extrêmes. La vigne a cependant bien réagi et présentait d'excellentes conditions physiologiques au moment des vendanges. Les bonnes conditions météorologiques de l'été ont permis d'obtenir des raisins très sains avec une bonne maturité polyphénolique et de développer une riche palette aromatique en phase de maturation.

Notes techniques

Variété de vin: Vermentino
Degrè d'alcool: 13%
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

Délicat et séduisant, le Massovivo 2019 présente une robe jaune paille élégante aux légers reflets verts. Tout aussi charmant et raffiné, le nez s'ouvre avec élégance sur des arômes d'agrumes frais accompagnés de notes florales distinguées qui laissent place à de douces nuances de fruits mûrs. Des notes aromatiques typiques du maquis méditerranéen, telles que la sauge et le romarin, agrémentent le bouquet et apportent une touche de complexité. Fraîcheur et belle minéralité caractérisent le palais de façon équilibrée. Belle persistance au nez comme en bouche.

Prix et reconnaissance

James Suckling: 90 Points
Fastaff: 91 Points