FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Massovivo 2020



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2020

Toscana Vermentino IGT

Les pierres cyclopéennes de couleur jaune qui, lorsqu'elles font surface, sont appelées « roches vivantes », caractérisent le territoire du domaine Ammiraglia. Massovivo est le nom de ce vermentino à la belle robe paille, 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 d'abondantes pluies d'automne, suivies d'un hiver doux et d'un printemps aux températures supérieures à la normale, ce qui a favorisé un équilibre végétatif et productif surprenant dans nos vignobles. Bien que l'été ait été chaud et sec, les brises marines provenant de la côte tyrrhénienne toute proche ont permis de tempérer les températures diurnes favorisant ainsi une excellente maturation du raisin. Les vendanges, qui ont débuté la dernière semaine d'août, ont permis de récolter des raisins d'une qualité sanitaire parfaite, riches en arômes frais et fruités.

Notes techniques

Variété de vin: Vermentino
Degrè d'alcool: 12%
Élevage: en cuves d'acier

Vinification et élevage

Une fois récoltés, les raisins ont été rapidement transportés au chai où la phase de production a commencé par un pressurage doux et délicat. Le moût obtenu a ensuite subi une décantation statique à froid afin de donner au vin encore plus de finesse et d'élégance. La fermentation a eu lieu dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Après un élevage en cuves d'acier sur lies fines, le Massovivo 2020 s'est montré prêt à nous surprendre.

Dégustation

Le Massovivo 2020 présente une belle robe jaune paille aux reflets verts délicats. Son bouquet est incroyablement harmonieux. Des notes fruitées, portées par d'élégantes notes florales, ouvrent le bal ; des arômes frais d'agrumes conduisent vers des notes douces de fruits mûrs et confits. Par la suite, il libère de merveilleuses notes méditerranéennes telles que la sauge et le romarin… Le Massovivo est délicat, frais et souple au palais, avec une acidité qui respecte son gras et sa rondeur. Ses origines sont sublimées par une splendide minéralité qui donne une sensation soyeuse très agréable au palais. Belle persistance au nez comme en bouche.