FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Massovivo 2021



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2021

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 2021 nous a rappelé à certains égards celle de 2017, avec un été assez chaud qui a vu dans la proximité avec la mer l'un des éléments les plus importants en termes de maturation, garantissant des raisins d'une belle fraîcheur. L'hiver pluvieux a permis de stocker des réserves d'eau, ce qui a assuré un excellent développement végétatif de la vigne et s'est révélé déterminant du fait de l'absence de précipitations de la fin du printemps à la fin de l'été. Les températures printanières, légèrement inférieures aux moyennes de saison, ont quelque peu retardé le débourrement, favorisant un bel équilibre végétatif et productif, idéal pour les cépages moins précoces. L'absence de précipitations pendant toute la période des vendanges a permis de récolter des raisins d'une excellente maturité. Tout cela a donné naissance à un splendide millésime.

Notes techniques

Variété de vin: Vermentino
Degrè d'alcool: 12,50 %
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 2021 s'est montré prêt à nous surprendre.

Dégustation

Le Massovivo 2021 arbore une belle robe jaune paille aux délicats reflets verts. Le nez impressionne par sa fraîcheur et ses sensations iodées caractéristiques. Il s'ouvre sur des notes de pomme, d'agrumes et de fleurs rappelant le genêt, puis libère de merveilleuses sensations de plantes méditerranéennes comme le romarin, le thym et la sarriette. Le palais est envahi par une minéralité magnifique, accompagnée d'une fraîcheur et d'une rondeur merveilleuses. La persistance est belle, tout comme la cohérence entre le nez et la bouche.