FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Massovivo 2022



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2022

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

L'hiver 2021/2022 a été marqué par une bonne pluviométrie, de même que le printemps 2022, ce qui a permis de constituer de bonnes réserves d'eau dans le sous-sol. Bien que le débourrement ait eu lieu quelques jours plus tard que la normale, la hausse des températures a favorisé un développement végétatif régulier. Les journées d'été, marquées par des températures supérieures à la normale, ont permis une superbe maturation du vermentino. L'évolution aromatique a donc été remarquable. Le soleil et la brise marine rafraîchissante ont été d'excellents compagnons pendant les vendanges permettant à la vigne d'atteindre une composition équilibrée, véritable expression de ce microclimat et expression la plus authentiquement méditerranéenne de la Toscane.

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 2022 s'est montré prêt à nous surprendre.

Dégustation

À l'œil, le Massovivo 2022 présente une belle robe jaune paille aux délicats reflets verts. Le nez est à la fois agréablement aromatique et iodé. Il dévoile un fruité exotique : ananas, mangue et notes agrumées plus subtiles de cédrat et de clémentine. Les arômes floraux rappellent le genêt et les fleurs des champs et sont suivis de notes iodées. Des touches plus fraîches de plantes méditerranéennes comme le romarin et le calament népéta apparaissent en finale. La bouche ronde ne manque pas de fraîcheur, ce qui en fait un vin équilibré et souligne une belle cohérence entre le nez et la bouche.