FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Massovivo 2023



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2023

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'année 2023 a été marquée par un hiver doux avec des pluies abondantes, notamment en décembre et janvier. Les précipitations de mars et avril ont permis à la vigne de développer une haie foliaire forte et vigoureuse, gage d'un excellent développement végétatif. La hausse des températures en été et la quantité d'eau accumulée au printemps ont favorisé un bon développement des grappes. Les températures estivales optimales et les amplitudes thermiques entre le jour et la nuit ont permis d'obtenir une bonne concentration aromatique. Au moment des vendanges, les journées ensoleillées ont permis de récolter des raisins parfaitement mûrs. Tout cela a donné naissance à des vins très structurés et d'une grande expression aromatique.

Notes techniques

Variété de vin: vermentino
Degrè d'alcool: 12,5 %
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 2023 s'est montré prêt à nous surprendre.

Dégustation

Le Massovivo 2023 présente une robe jaune paille aux délicats reflets verts. Le nez s'ouvre sur un profil floral délicat évoquant le genêt et le jasmin. Viennent ensuite de belles notes d'agrumes (bergamote et citron vert) et de plantes aromatiques telles que le thym et la sauge. La note iodée retient l'attention. Belle cohérence entre le nez et la bouche. Bouche fraîche et saline.