

Tenuta Ammiraglia Massovivo 2024



Massovivo 2024

Toscana Vermentino IGT

Des pierres cyclopéennes de couleur jaune caractérisent le territoire du domaine Ammiraglia. On les appelle « massi vivi » (rochers vivants) lorsqu'elles affleurent à la surface. Massovivo est le nom de ce Vermentino à la belle couleur paille, qui surprend par ses notes florales et de fruits confits, ainsi que par sa minéralité intrigante, typique du territoire.

Conditions climatiques

Le millésime 2024 à la Tenuta Ammiraglia a été caractérisé par un hiver particulièrement doux, surtout au cours des premiers mois de l'année, et par des pluies abondantes jusqu'au début du printemps. Celles-ci ont permis de constituer des réserves d'eau suffisantes pour faire face à un été chaud et sec. Les températures élevées ont donc permis une magnifique floraison en juin. À partir de la mi-août, les premières pluies sont revenues et les écarts de température nocturnes sont redevenus assez réguliers, ce qui a permis une bonne maturation avec une belle fraîcheur des raisins au moment de la récolte. Le millésime a donné de bons résultats en termes de qualité et de quantité.

Notes techniques

Variété de vin: vermentino

Degré d'alcool: 12,5 %

Élevage: en acier

Vinification et élevage

Une fois récoltés, les raisins ont été rapidement transportés à la cave. La première étape de la phase de production a consisté en un pressurage doux et délicat. Les moûts obtenus ont ensuite été décantés à froid de manière statique, afin de conférer au vin encore plus de finesse et d'élégance. La fermentation s'est déroulée dans des cuves en acier inoxydable à température contrôlée. Après un vieillissement en cuve sur ses lies fines, le Massovivo 2024 était prêt à nous surprendre.

Dégustation

Massovivo 2024 présente une délicate couleur jaune paille. Au nez, il se caractérise par des notes florales qui rappellent les fleurs blanches, mais aussi par des sensations fruitées mettant en évidence une belle fraîcheur qui rappelle les agrumes. Il se caractérise par des sensations d'herbes méditerranéennes accompagnées de notes maritimes typiques. Belle correspondance entre le goût et l'odorat. En bouche, il est frais et savoureux.