FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Massovivo 2025



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2025

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

On retiendra de la saison 2025 l'équilibre et la variété. L'hiver, plutôt pluvieux, a été marqué par des températures douces. Les précipitations se sont principalement concentrées sur le mois de février et se sont poursuivies tout au long du printemps, contribuant au réapprovisionnement de la nappe phréatique et au débourrement régulier et homogène de la vigne. L'été a été très chaud, notamment en juin et juillet, et s'est poursuivi avec des températures supérieures à la normale, tempérées par quelques pluies en septembre.

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 2025 s'est montré prêt à nous surprendre.

Dégustation

Le Massovivo présente une magnifique robe jaune paille brillant. Le nez, délicat, évoque des senteurs florales et fruitées, notamment d'agrumes, mais aussi de fruits mûrs à chair blanche et s'achève sur d'élégantes notes iodées et de plantes méditerranéennes qui rappellent le thym et la sauge. La bouche est fraîche et saline et la cohérence entre le nez et la bouche remarquable.