


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia Masso Vivo 2015



Formati
0,75 l

Masso Vivo 2015

Toscana Vermentino IGT

Pietre ciclopiche di colore giallo caratterizzano il territorio della Tenuta dell'Ammiraglia, chiamate, nel loro affiorare, massi vivi. Masso Vivo è il nome di questo Vermentino dal bel colore paglierino intenso, che sorprende per le sue note floreali e di frutta candita, oltre che per la sua mineralità intrigante, tipica del territorio

Andamento climatico

L'andamento stagionale è stato caratterizzato da un fine autunno e da un inverno ricco di piogge che hanno contribuito ad una buona riserva idrica nel sottosuolo. Il germogliamento è avvenuto con circa una settimana di ritardo rispetto alle annate precedenti, ma il clima poi favorevole dei mesi di aprile e maggio ha impresso alle piante un'accelerazione fino ad arrivare ad un anticipo dell'invasatura, dovuto anche da un luglio particolarmente torrido ma mitigato da notti fresche. La maturazione dei grappoli è proseguita in maniera molto dolce grazie alle piogge di Agosto che hanno rinfrescato le temperature e permesso la creazione di un prodotto di qualità eccellente dal punto di vista polifenolico aromatico.

Note tecniche

Provenienza: Toscana

Altimetria: 300 m slm

Superficie: 5 ha

Esposizione: Sud, Sud-Ovest

Tipologia Suolo: Argille calcaree, ricche di sasso

Densità Impianti: 5.500 piante/ha

Allevamento: Cordone speronato

Varietà: Vermentino

Grado Alcolico: 13%

Tempo Macerazione: parziale crio macerazione

Fermentazione Malolattica: Non svolta

Maturazione: Acciaio - 4 mesi in acciaio e un mese nella bottiglia

Note degustative

Ammiraglia Vermentino 2015 si presenta con un colore giallo paglierino intenso dai riflessi topazio. All'olfatto risulta fresco con sentori di agrumi freschi e canditi, di pera, miele di acacia e mandorla fresca. In bocca è fresco e sapido, ma la freschezza è sostenuta da un corpo solido. Degustato Marzo 2016

Abbinamento: Si abbina perfettamente con piatti di pesce, crostacei, timballi e primi piatti a base di verdure.

Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 90 Punti