FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Massovivo 2016

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2016

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 autunno relativamente asciutto, da un inverno con temperature che non sono mai scese sotto lo zero, e da un inizio primavera mite che hanno favorito il risveglio delle piante. La fioritura, infatti, è iniziata con circa dieci giorni di anticipo rispetto all'anno precedente. Le piogge primaverili hanno poi garantito che i vigneti avessero le riserve idriche necessarie per tutto il periodo estivo che si è dimostrato estremamente secco ma fortunatamente con temperature nella media stagionale. Il risultato è stato quello di una vendemmia con frutti e piante in impeccabile stato sanitario.

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: 12,5%
Tempo Macerazione: parziale crio macerazione
Fermentazione Malolattica: Non svolta
Maturazione: Acciaio inox - 4 mesi in acciaio e un mese nella bottiglia

Note degustative

Massovivo 2016 si presenta con un colore giallo paglierino dalle belle sfumature verdoline. All'olfatto risulta intenso, con sentori di frutta matura a polpa bianca e dei leggiadri sentori floreali, accompagnati da eleganti note che ricordano la macchia mediterranea, come ginepro e rosmarino. Gentile, seguito da un'ampia morbidezza che ne riempie il palato e un'acidità non troppo accentuata che ne esalta il corpo. Ottima la persistenza e la corrispondenza gusto-olfattiva.

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

Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 90 Punti
Wine Spectator: 90 Punti