

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

# Tenuta Ammiraglia Masso Vivo 2017



Formati  
0,75 l

## Masso Vivo 2017

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 candida, oltre che per la sua mineralità intrigante, tipica del territorio

## Andamento climatico

L'andamento stagionale è stato caratterizzato da un autunno relativamente secco, con un inverno asciutto e temperature leggermente sopra le medie stagionale che hanno favorito un precoce germogliamento della vite. La fioritura, infatti, è iniziata con qualche giorno di anticipo rispetto gli andamenti medi stagionali. 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 con siccità persistente ed episodi localizzati di scarse piogge, temperature sempre superiori ai 30° tutto questo si è tradotto in una vendemmia con un perfetto stato sanitario delle uve.

## 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 %

Tempo Macerazione: parziale crio macerazione

Fermentazione Malolattica: Non svolta

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

## Note degustative

Massovivo 2017 si presenta con un colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli. Al naso molto delicato, si apre ad eleganti note floreali come gelsomino che lasciano spazio a note di frutta matura a polpa bianca, si chiude con delle belle note leggiadre di salvia che ne ricordano la macchia mediterranea. Gentile, ampia morbidezza che avvolge il palato e un'acidità non molto accentuata che ne rispetta la grassezza e la rotondità. Ottima la persistenza gusto-olfattiva

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

# Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 91 Punti