FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Massovivo 2017



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 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 candita, 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