FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Massovivo 2018

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2018

Toscana Vermentino IGT

Pietre ciclopiche di colore giallo caratterizzano il territorio della Tenuta Ammiraglia, chiamate, nel loro affiorare massi vivi. Masso Vivo è il nome di questo Vermentino dal bel colore paglierino, 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 2018 è stato caratterizzato da abbondanti precipitazioni anche a carattere nevoso durante il periodo invernale; ciò ha permesso di accumulare importanti riserve idriche nel sottosuolo. La stagione primaverile è stata rimarcata da piogge cospicue e ciò ha comportato un piccolo ritardo sulle prime fasi del germogliamento. La primavera ha lasciato poi il passo ad una splendida stagione estiva, con temperature molto calde che hanno portato ad una perfetta maturazione con altrettanto splendida evoluzione aromatica. Il sole e le rinfrescanti brezze marine sono risultati i compagni perfetti nel periodo vendemmiale; entrambi hanno permesso alla pianta di raggiungere un equilibrio compositivo rappresentativo di questo microclima.

Note tecniche

Varietà: Vermentino
Grado Alcolico: 12,5%
Maturazione: acciaio inox - 4 mesi in acciaio e un mese nella bottiglia

Vinificazione e maturazione

Una volta vendemmiate le uve vengono rapidamente trasportate in cantina. Qui il primo step della fase produttiva è rappresentato dalla pressatura soffice e delicata. Successivamente i mosti ottenuti sottostanno ad una decantazione statica a freddo per circa 12 ore, che imprime ancor più finezza ed eleganza. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Dopo un affinamento in acciaio sulle le proprie fecce fini ed un ulteriore periodo in bottiglia, Massovivo 2018 è pronto a stupirci.

Note degustative

Massovivo 2018 si presenta immediatamente di una delicatezza insuperabile, con un colore giallo paglierino dai leggeri riflessi verdi. Il naso è altrettanto delicato, il suo incipit è elegantemente floreale ed agrumato; con il tempo tali sentori lasciano il passo a note di frutta matura a polpa bianca. Sul finale la macchia mediterranea e la salvia arricchiscono il bouquet. In modo armonico avvolge il palato caratterizzandosi per una grande sapidità ed un'estrema freschezza. Ottime la persistenza e la corrispondenza gusto-olfattiva.

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 90 Punti