

Tenuta Ammiraglia Massovivo 2019

Andamento climatico

L'andamento stagionale 2019 è stato molto variabile. Dopo un inverno rigido e secco abbiamo avuto un significativo anticipo del periodo vegetativo iniziato già a marzo; una successiva fase fredda e piovosa della tarda primavera, ha parzialmente rallentato lo sviluppo vegeto-produttivo della vite, ma ha consentito di riequilibrare le riserve idriche in preparazione di un'estate che si è rivelata calda, in alcune giornate anche in modo estremo. I vigneti comunque hanno ben reagito e sono arrivati al momento della raccolta in ottime condizioni fisiologiche, il buon andamento meteorologico del periodo estivo ha permesso di avere delle uve molto sane, con una buona maturità polifenolica e con uno sviluppo della fase di maturazione adeguato a l'ottenimento di un ottimo corredo aromatico delle uve.

Note tecniche

Varietà Vino

Vermentino

Grado Alcolico

13%

Maturazione

acciaio inox - 4 mesi in acciaio e un mese nella bottiglia

Vinificazione e maturazione

Una volta vendemmiate le uve sono state rapidamente trasportate in cantina. Qui il primo step della fase produttiva è stato rappresentato dalla pressatura soffice e delicata. Successivamente i mosti ottenuti sono stati decantati staticamente a freddo per circa 12 ore, in modo da conferire al vino ancor più finezza ed eleganza. La fermentazione è avvenuta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Dopo un affinamento in acciaio sulle proprie fecce fini ed un ulteriore periodo in bottiglia, Massovivo 2019 è risultato pronto a stupirci.

Note degustative



Formati Disponibili

0,75 l

Note Organolettiche

Massovivo 2019 si presenta delicato e attraente, con un elegante color giallo paglierino dai leggeri riflessi verdi. Il naso è altrettanto suadente e raffinato, il suo bouquet si apre elegantemente con sentori di frutta fresca agrumata accompagnati a distinte note floreali; questi lasciano spazio, in un secondo momento, a dolci sfumature di frutta matura. A dare complessità note aromatiche tipiche della macchia mediterranea quali salvia e rosmarino ne impreziosiscono il bouquet. In modo equilibrato il palato viene caratterizzato da un'ottima mineralità e freschezza. Piacevole la persistenza gusto-olfattiva.