FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Massovivo 2020



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2020

Toscana Vermentino IGT

Pietre ciclopiche di colore giallo caratterizzano il territorio della Tenuta Ammiraglia, chiamate, nel loro affiorare massi vivi. Massovivo 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 è stato caratterizzato da abbondanti piogge autunnali, seguite da un inverno mite e una primavera con temperature superiori alla media, questo ha favorito un sorprendente equilibrio vegeto-produttivo dei nostri vigneti. Per quanto l'andamento climatico estivo sia stato caldo e secco, le brezze marine provenienti dalla vicina costa tirrenica hanno permesso di mitigare le temperature diurne favorendo così un'ottima maturazione delle uve. La vendemmia, iniziata nell'ultima settimana di agosto, ci ha permesso di raccogliere le uve con una perfetta qualità sanitaria, ricche in aromi freschi e fruttati.

Note tecniche

Varietà: Vermentino
Grado Alcolico: 12%
Maturazione: in acciaio

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, in modo da conferire al vino ancor più finezza ed eleganza. La fermentazione è avvenuta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Dopo una maturazione in acciaio sulle proprie fecce fini, Massovivo 2020 è risultato pronto a stupirci.

Note degustative

Massovivo 2020 si presenta di un bellissimo colore giallo paglierino dai delicatissimi riflessi verdi. Il suo bouquet è incredibilmente armonioso, aprono le danze note fruttate supportate da eleganti note floreali; i freschi sentori agrumati ci conducono a note dolci di frutta matura e candita. In un secondo momento si sprigiona una meravigliosa mediterraneità… la salvia, il rosmarino… Delicato, fresco e morbido al palato, con un'acidità che ne rispetta la grassezza e la rotondità. Le sue origini vengono esaltate dalla splendida mineralità, che dona una piacevolissima sensazione setosa al palato. Di buona persistenza gusto-olfattiva.