FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Massovivo 2021



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2021

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'annata 2021 ci ha ricordato per certi aspetti la 2017, in cui il periodo estivo è risultato abbastanza caldo e dove la vicinanza con il mare è rimasta sempre uno degli aspetti più importanti in termini di maturazione, garantendo sempre una meravigliosa freschezza nelle uve. Il periodo invernale piovoso ha permesso di immagazzinare riserve idriche per la pianta, le quali hanno garantito un ottimo sviluppo vegetativo e sono risultate necessarie data l'assenza di precipitazioni nel periodo che si è protratto dalla fine della primavera sino a tutta l'estate. Le temperature primaverili leggermente sotto la media stagionale hanno portato un leggero rallentamento del germogliamento, favorendo un buon equilibrio vegeto-produttivo, ottimale per le varietà meno precoci. L'assenza di precipitazioni per tutto il periodo vendemmiale ha portato alla raccolta delle uve con un ottimo stato di maturazione. Tutto questo si è tradotto in una splendida annata.

Note tecniche

Varietà: Vermentino
Grado Alcolico: 12,50%
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 2021 è risultato pronto a stupirci.

Note degustative

Massovivo 2021 ha un bellissimo colore giallo paglierino con delicati riflessi verdi. All'olfatto impressionano la freschezza e le tipiche sensazioni iodate. Le prime note percepite sono quelle di mela, agrumi e quelle floreali che ricordano la ginestra; con il tempo si sprigionano meravigliose sensazioni di erbe mediterranee come rosmarino, timo e mentuccia. La splendida mineralità pervade il palato accompagnata da una meravigliosa freschezza e rotondità. Buona la persistenza e la rispondenza gusto-olfattiva.