

Tenuta Ammiraglia Masso Vivo 2022



Masso Vivo 2022

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'inverno 2021/2022 si è caratterizzato per buone precipitazioni, così come la primavera 2022. Tale situazione ha generato un giusto approvvigionamento idrico del sottosuolo. Il germogliamento è avvenuto con qualche giorno di ritardo rispetto alla norma, ma l'aumento delle temperature ha portato a uno sviluppo vegetativo regolare. Le giornate estive con temperature superiori alle medie hanno portato ad una splendida maturazione delle uve Vermentino. Di conseguenza l'evoluzione aromatica è stata magnifica. Il sole e le rinfrescanti brezze marine sono stati i compagni perfetti nel periodo vendemmiale; entrambi hanno permesso alle piante di raggiungere un equilibrio compositivo espressione di questo microclima. L'espressione più genuinamente mediterranea della Toscana.

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 2022 è risultato pronto a stupirci.

Note degustative

Massovivo 2022 alla vista si presenta di un bel giallo paglierino con delicati riflessi verdi. All'olfatto è piacevolmente aromatico e insieme iodate. Il fruttato è esotico, ananas, mango e più tenui le note agrumate di cedro e clementina. I sentori floreali sono la ginestra e i fiori di campo cui fanno seguito note iodate. Sul finale si affacciano ricordi più freschi di erbe mediterranee come rosmarino e nepitella. In bocca è rotondo, ma senza perdere la sua vena fresca che lo rende equilibrato e sottolinea la sua giusta rispondenza gusto-olfattiva.