FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Massovivo 2022



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 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.