

Tenuta Ammiraglia
Masso Vivo 2023



Masso Vivo 2023

Toscana Vermentino IGT

Pietre ciclopiche di colore giallo caratterizzano il territorio della Tenuta Ammiraglia, chiamate, nel loro affiorare massi vivi. Masso vivo 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 2023 è stata caratterizzata da un inverno mite e ricco di piogge, concentrate maggiormente nei mesi di dicembre e gennaio. Le piogge di marzo e aprile hanno permesso alle piante di sviluppare una parete fogliare vigorosa e forte, garantendo un ottimo sviluppo vegetativo; il periodo estivo, grazie all'aumento delle temperature e al quantitativo di acqua accumulatosi durante il periodo primaverile, ci ha portato ad un buono sviluppo dei grappoli. Le ottime temperature estive e le escursioni termiche tra giorno e notte hanno permesso di avere un grande accumulo di sostanze aromatiche; il periodo vendemmiale, caratterizzato principalmente da giornate soleggiate, ha consentito di raccogliere uve con un grado di maturazione ottimale. Tutto questo si è tradotto in vini molto strutturati e di grande espressione aromatica.

Note tecniche

Varietà: Vermentino

Grado Alcolico: 12,5%

Maturazione: in acciaio

Vinificazione e maturazione

Una volta vendemmate 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, Masso vivo 2023 è risultato pronto a stupirci.

Note degustative

Massovivo 2023 si presenta di un colore giallo paglierino con delicati riflessi verdi. All'olfatto è caratterizzato inizialmente da un delicato profilo floreale che rimanda alla ginestra e al gelsomino. In un secondo momento si palesano belle note agrumate, di bergamotto e lime e di erbe aromatiche, quali timo e salvia. Tipica anche la nota iodata. Bella la rispondenza gusto-olfattiva. Al palato risulta fresco e sapido.