FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia
Massovivo 2023



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 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 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, 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.