


FRESCOBALDI
TOSCANA

Tenuta Ammiraglia Massovivo 2024



Formati

Massovivo 2024

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 2024 alla Tenuta Ammiraglia è stata caratterizzata da un inverno particolarmente mite, specie nei primi mesi dell'anno e con piogge diffuse fino ad inizio primavera. Queste hanno creato riserve idriche adeguate a fronteggiare l'estate calda ed asciutta. Le alte temperature hanno consentito pertanto una splendida fioritura in giugno. Da metà agosto si sono ripresentate le prime piogge e le escursioni termiche notturne sono tornate piuttosto regolari, questo ha consentito una buona maturazione con una bella freschezza nelle uve al momento della raccolta. L'annata ha regalato buoni risultati in termini qualitativi e quantitativi.

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, Massovivo 2024 è risultato pronto a stupirci.

Note degustative

Massovivo 2024 presenta un delicato colore giallo paglierino. All'olfatto si caratterizza per note floreali, che rimandano a fiori bianchi, ma anche per sensazioni fruttate evidenziando una bellissima freschezza che ci ricorda l'agrume. Caratteristiche le sensazioni di erbe mediterranee accompagnate da tipiche note marittime. Bella la rispondenza gusto-olfattiva. Al palato è fresco e sapido.