

## Tenuta Ammiraglia Massovivo 2025



# Massovivo 2025

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

La stagione 2025 è un'annata che verrà ricordata per l'equilibrio e la varietà. L'inverno si è caratterizzato per giornate miti, privo di temperature rigide e piuttosto piovoso. Le piogge si sono concentrate in particolar modo nel mese di febbraio e sono continuate durante tutto il periodo primaverile. Questa situazione ha contribuito a rifornire la falda, contribuendo ad un germogliamento regolare ed uniforme delle viti. L'estate ha fatto registrare un caldo molto intenso, soprattutto nei mesi di giugno e luglio e prolungato con temperatura sopra la media, che sono state mitigate da alcune piogge nel mese di settembre.

## 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 2025 è risultato pronto a stupirci.

## Note degustative

Massovivo presenta uno splendido colore giallo paglierino brillante. L'olfatto è delicato con rimando a sentori floreali e fruttati, in particolar modo agrumati ma anche di frutta matura a polpa bianca. Concludono l'olfatto eleganti note iodate e di erbe mediterranee che rimandano al timo e alla salvia. Il sorso è sapido e fresco. Ottima la rispondenza gusto-olfattiva.