

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

# Tenuta Ammiraglia Massovivo 2017



Formati  
0,75 l

# Massovivo 2017

Toscana IGT

Pietre ciclopiche di colore giallo caratterizzano il territorio della Tenuta dell'Ammiraglia, chiamate, nel loro affiorare, massi vivi. Masso Vivo è il nome di questo Vermentino dal bel colore paglierino intenso, che sorprende per le sue note floreali e di frutta candida, oltre che per la sua mineralità intrigante, tipica del territorio



## Andamento climatico

L'andamento stagionale è stato caratterizzato da un autunno relativamente secco, con un inverno asciutto e temperature leggermente sopra le medie stagionali che hanno favorito un precoce germogliamento della vite. La fioritura, infatti, è iniziata con qualche giorno di anticipo rispetto agli andamenti medi stagionali. Le piogge primaverili hanno poi garantito che i vigneti avessero le riserve idriche necessarie per tutto il periodo estivo che si è dimostrato estremamente secco con siccità persistente ed episodi localizzati di scarse piogge, temperature sempre superiori ai 30° tutto questo si è tradotto in una vendemmia con un perfetto stato sanitario delle uve.

## Note tecniche

**Provenienza:** Toscana

**Altimetria:** 300 m slm

**Superficie:** 5 ha

**Esposizione:** Sud, Sud-Ovest

**Tipologia Suolo:** Argille calcaree, ricche di sasso

**Densità Impianti:** 5.500 piante/Ha

**Allevamento:** Cordone speronato

**Varietà Vino:** Vermentino

**Grado Alcolico:** 12 %

**Tempo Macerazione:** parziale crio macerazione

**Fermentazione Malolattica:** Non svolta

**Maturazione:** Acciaio inox - 4 mesi in acciaio e un mese nella bottiglia

## Note degustative

**Note organolettiche:** Massovivo 2017 si presenta con un colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli. Al naso molto delicato, si apre ad eleganti note floreali come gelsomino che lasciano spazio a note di frutta matura a polpa bianca, si chiude con delle belle note leggiadre di salvia che ne ricordano la macchia mediterranea. Gentile, ampia morbidezza che avvolge il palato e un'acidità non molto accentuata che ne rispetta la grassezza e la rotondità. Ottima la persistenza gusto-olfattiva

**Abbinamento:** Si abbina perfettamente con piatti di pesce, crostacei, timballi e primi piatti a base di verdure.