

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

Поместъе Аммиралья  
Masso Vivo 2016



Formati  
0,75 л

## Masso Vivo 2016

Toscana Vermentino IGT

Циклопические камни желтого цвета характерны для территории хозяйства Аммиралья. В период цветения их называют massi vivi – живые камни. Массо Виво – это название Верментино интенсивного светло-желтого цвета, поражающего своим ароматом цветов и цукатов, а также интригующей минеральностью, свойственной для региона

### Климатическая тенденция

Смена времён года охарактеризовалась относительно сухой осенью и довольно тёплой зимой – температура ни разу не опускалась ниже нуля, и мягким началом весны. Всё это способствовало лёгкому пробуждению растений. Цветение началось на 10 дней раньше, чем в предыдущем году. Весенние дожди создали запас воды в почве, обеспечив ей растения на всё лето. Это было очень кстати, поскольку сезон оказался засушливым, но, к счастью, не слишком знойным: температура была в пределах летней нормы. В результате мы собрали урожай в безупречном состоянии.

### Характеристики территории

Происхождение: Тоскана

Сорт Вино: Верментино

Алкогольная степень: 12,5%

Время мацерации: частичная криомацерация

Яблочно-молочное брожение: не выполнялась

Выдержка: нержавеющая сталь - 4 месяца в резервуарах из нержавеющей стали и один месяц в бутылке

### Технические примечания

Массовиво 2016 (Massovivo 2016) – вино жёлто-соломенного цвета с зеленоватыми отливами. Букет вина насыщенный, с нотами спелых фруктов со светлой мякотью и лёгкими цветочными оттенками, за которыми следуют изысканные ноты средиземноморских кустарниковых растений, таких как можжевельник и розмарин. Деликатная кислинка, которую сменяет мягкость вкуса, только подчёркивает структуру вина. Отличное послевкусие и приятное соответствие запаха и вкуса.

Сопряжение: Прекрасно подходит для рыбных блюд, ракообразных, тимбелей и основных блюд на основе овощей.

# Призы и награды

JamesSuckling.Com: 90 Points

Wine Spectator: 90 Points