FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Аммиралья
Massovivo 2017



Formati

0,75 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2017

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 Вермантино интенсивного светло-желтого цвета, поражающего своим ароматом цветов и цукатов, а также интригующей минеральностью, свойственной для региона

Климатическая тенденция

Осень 2016 года была довольно сухой, как и следующая за ней зима. Несколько более высокая, чем обычно, температура холодного времени года благоприятствовала более раннему распусканию почек. Цветение лозы также началось на несколько дней раньше обычного. Весенние дожди обеспечили запас воды, достаточный для поддержания лозы в течение всего лета, которое, кстати, оказалось необычайно засушливым: за сезон прошло всего несколько небольших дождей. Дневная температура почти всё время превышала 30°. Результатом такой погоды явилось превосходное состояние винограда к моменту сбора урожая.

Характеристики территории

Происхождение: Тоскана
Сорт Вино: Вермантино
Алкогольная степень: 12%
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 2017 - вино соломенно-жёлтого цвета с зеленоватыми отблесками. Букет очень нежный, он раскрывается изысканными цветочными нотами, такими как жасмин, оставляя место спелым фруктам с белой мякотью, и завершается прекрасными лёгкими нотками шалфея, вызывающим воспоминания о средиземноморском побережье. Деликатная, обволакивающая мягкость и полнотелость вина скорее подчёркивается, чем нарушается, лёгкой кислинкой. Оставляет прекрасное и долгое послевкусие.

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

Призы и награды

JamesSuckling.Com: 91 Points