


FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместъе Аммиралья Massovivo 2020

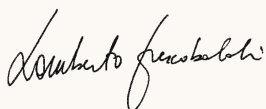


Formati
0,75 л

Massovivo 2020

Тоскана IGT

На территории поместья Аммиралья находится много булыжников жёлтого цвета, которые именуют «живыми массаами» («massi vivi»), когда они выходят на поверхность земли. Отсюда и название «Массовиво» у этого соломенно-жёлтого Верментино, которое удивляет своими цветочными нотами и нотами цукатов, а также своим интригующим минеральным оттенком вкуса, типичным для вин этой местности.



Климатическая тенденция

2020 году предшествовала дождливая осень. Температура воздуха зимой и весной была выше нормы, что способствовало удивительно гармоничному развитию винограда. Лето было сухим и жарким, морской бриз с тирренского побережья помогал смягчать дневной зной и способствовал отличному созреванию винограда. Сбор урожая начался на последней неделе августа и порадовал нас здоровьем ягод, богатых свежим фруктовым ароматом.

Характеристики территории

Сорт Вино: Верментино

Алкогольная степень: 12%

Выдержка: в чанах из нержавеющей стали

Винификация и выдержка

Только что собранный урожай сразу же поступал на винодельню. Здесь первой производственной фазой было мягкое и деликатное прессование. Затем полученное сусло оставляли в прохладе и без перемешивания, чтобы выпал осадок. Это служило для того, чтобы придать будущему вину ещё большей утончённости и элегантности. Ферментация проходила в чанах из нержавеющей стали на собственном тонком осадке. Теперь «Массовиво 2020» готово нас удивлять.

Технические примечания

Органолептические примечания: «Массовиво 2020» - вино прекрасного соломенно-жёлтого цвета с нежнейшими зелёными отблесками. Его букет невероятно гармоничен: бал открывают фруктовые ноты в паре с нотами цветочными, свежие цитрусовые ноты ведут нас к сладким нотам спелых фруктов и цукатов. И потом внезапно высвобождаются средиземноморские ноты: шалфей, розмарин... Вкус деликатный, свежий и мягкий, с кислинкой, которая превосходно дополняет полнотелость и округлость вина. Чудесная минеральность вина подчёркивает его происхождение и дарит ему приятнейшую шелковистость. Обладает устойчивым ароматом и вкусом.