

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Поместъе Аммиралья Massovivo 2023



Formati

Massovivo 2023

Toscana Vermentino IGT

На территории поместья Аммиралья находится много булыжников жёлтого цвета, которые именуют “живыми массами” (“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

Зима 2023 года была мягкой и богатой осадками, которые выпали в основном в декабре и январе. Мартовские и апрельские дожди помогли растениям разрастись, гарантируя прекрасное вегетативное развитие. Летом, благодаря повышению температуры и запасам воды в почве, превосходно выросли и гроздья. Жаркие дни и прохладные ночи способствовали накоплению ароматических веществ в ягодах. Во время сбора урожая по большей части стояла солнечная погода, которая позволила нам собрать идеально спелый виноград. В результате получились вина с превосходной текстурой и насыщенным ароматом.

Характеристики территории

Сорт Вино: Верментино

Алкогольная степень: 12,5%

Выдержка: в чанах из нержавеющей стали

Винификация и выдержка

Только что собранный виноград быстро доставляли на винодельню. Здесь первым шагом производственного процесса было мягкое и деликатное прессование. Затем полученное сусло прошло холодную декантацию, чтобы сделать будущее вино ещё более утончённым и изысканным. Ферментация прошла в чанах из нержавеющей стали при установленной температуре. После выдержки на тонком осадке “Массовиво 2023” готово удивлять нас.

Технические примечания

Massovivo 2023 – вино соломенно-жёлтого цвета с нежными зелёными отблесками. Букет раскрывается тонкими цветочными ароматами дрока и жасмина. Затем проявляются чудесные цитрусовые ноты бергамота и лайма, а также пряные оттенки тимьяна и шалфея. Типична для этого вина и иодистая нота. Прекрасное соответствие аромата и вкуса, одновременно свежего и насыщенного.