FRESCOBALDI
TOSCANA

Поместье Аммиралья
Massovivo 2025



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Massovivo 2025

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

Погода 2025 года позволила создать вина, которые запомнятся гармонией и разнообразием. Зима была мягкой и дождливой, совсем без заморозков. Более всего осадков выпало в феврале, весна также была дождливой. Это увеличило запас воды в грунте и способствовало своевременному и равномерному раскрытию почек на лозе. Лето выдалось очень жарким, особенно высокой температура была в июне и июле, хотя и после она оставалась выше нормы. Только в сентябре дожди принесли немного свежести.

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 стать ещё более утончённым и изысканным. Ферментация прошла в чанах из нержавеющей стали при установленной температуре. После выдержки на тонком осадке “Массовиво 2025” готово удивлять нас.

Технические примечания

Massovivo – вино великолепного соломенно-жёлтого цвета. Нежный букет источает цветочные и фруктовые ноты — в основном цитрусовые, но такжезде здесь присутствует аромат спелых фруктов с белой мякотью. Завершают обонятельную часть дегустации иодные оттенки и ноты средиземноморских трав, таких как тимьян и шалфей. Вкус вина свежий и насыщенный.