



ACQUISTATO IL

"Massovivo Ammiraglia" Vermentino IGT

2022

Un bianco toscano che sa di mare



Svinando

La Vigna

Terreno Suoli argillo calcarei, caratterizzati da scheletro e sassi di varie dimensioni

Esposizione Sud Ovest 300m s.l.m.

Allevamento Spalliera con potatura guyot

Densità imp. 5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Bianco Fermo Secco IGT

Provenienza Toscana

Uve Vermentino 100%

Gradazione 12.5% vol

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo entro 1 anno da oggi

Abbinamento Risotto alla pescatora

Vinificazione Una volta vendemmiate le uve vengono rapidamente trasportate in cantina. Qui il primo step della fase produttiva rappresentato dalla pressatura soffice e delicata. Successivamente i mosti ottenuti sottostanno ad una decantazione statica a freddo per circa 12 ore, che imprime ancor più finezza ed eleganza. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Dopo un affinamento in acciaio sulle le proprie fecce fini ed un ulteriore periodo in bottiglia, Massovivo 2018 pronto a stupirci.

Sensazioni Massovivo 2018 si presenta immediatamente di una delicatezza insuperabile, con un colore giallo paglierino dai leggeri riflessi verdi. Il naso altrettanto delicato, il suo incipit elegantemente floreale ed agrumato; con il tempo tali sentori lasciano il passo a note di frutta matura a polpa bianca. Sul finale la macchia mediterranea e la salvia arricchiscono il bouquet. In modo armonico avvolge il palato caratterizzandosi per una grande sapidità ed un'estrema freschezza. Ottime la

persistenza e la corrispondenza gusto-olfattiva.

La cantina si trova a Magliano in Toscana, nel cuore della Maremma. Territorio affascinante che sa coniugare la collina e il mare. Ed è proprio grazie a questo fortunato incontro che posso nascere vini come questo Massovivo, Vermentino in purezza. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino intenso, con riflessi dorati. Al naso rivela subito la sua origine mediterranea, grazie a un ampio bouquet che combina perfettamente note balsamiche di erbe spontanee a sentori di frutta fresca e agrumi fino a un piacevole tocco minerale che ne caratterizza il finale. In bocca poi è delicato, con un evidente richiamo alla frutta fresca e un finale lungo e piacevole. Difficile immaginare un vino più adatto a rendere indimenticabile una serata piacevole.

Trenta generazioni e oltre 700 anni di storia. Con questi due "biglietti da visita" l'azienda Frescobaldi si presenta sui mercati di tutto il mondo da assoluta protagonista con l'obiettivo di essere il più prestigioso produttore di vino toscano. L'azienda oggi può contare su una superficie vitata sterminata. Stiamo parlando di oltre 1000 ettari, sparsi nelle più interessanti zone vinicole della regione. La produzione annua si aggira intorno ai sette milioni di bottiglie e comprende tutte le denominazioni più importanti, dal Chianti al Pomino, passando per il Montalcino e la Maremma. In ogni area vengono coltivate le varietà tradizionali, grazie a una perfetta conoscenza degli specifici terroir. Mai come in questo caso... l'esperienza fa davvero la differenza.