

## MASSOVIVO AMMIRAGLIA 2017

Denominazione **Toscana IGT**

Descrizione Pietre ciclopiche di colore giallo caratterizzano il territorio della Tenuta dell'Ammiraglia, chiamate, nel loro affiorare, massi vivi. Masso Vivo è il nome di questo Vermentino dal bel colore paglierino intenso, che sorprende per le sue note floreali e di frutta candita, oltre che per la sua mineralità intrigante, tipica del territorio

Andamento climatico L'andamento stagionale è stato caratterizzato da un autunno relativamente secco, con un inverno asciutto e temperature leggermente sopra le medie stagionale che hanno favorito un precoce germogliamento della vite. La fioritura, infatti, è iniziata con qualche giorno di anticipo rispetto gli andamenti medi stagionali. Le piogge primaverili hanno poi garantito che i vigneti avessero le riserve idriche necessarie per tutto il periodo estivo che si è dimostrato estremamente secco con siccità persistente ed episodi localizzati di scarse piogge, temperature sempre superiori ai 30° tutto questo si è tradotto in una vendemmia con un perfetto stato sanitario delle uve.

### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza **Toscana**

### NOTE TECNICHE

Varietà **Vermentino**

Grado Alcolico **12 %**

Tempo di Macerazione **parziale crio macerazione**

Fermentazione Malolattica **Non svolta**

Contenitori di affinamento **Acciaio inox**

Tempo di affinamento **4 mesi in acciaio e un mese nella bottiglia**

Formati disponibili **0,75 l**

Note Organolettiche Massovivo 2017 si presenta con un colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli. Al naso molto delicato, si apre ad eleganti note floreali come gelsomino che lasciano spazio a note di frutta matura a polpa bianca, si chiude con delle belle note leggiadre di salvia che ne ricordano la macchia mediterranea. Gentile, ampia morbidezza che avvolge il palato e un'acidità non molto accentuata che ne rispetta la grassezza e la rotondità. Ottima la persistenza gusto-olfattiva

Abbinamento Si abbina perfettamente con piatti di pesce, crostacei, timballi e primi piatti a base di verdure.

### PREMI E RICONOSCIMENTI

JamesSuckling.Com **91 Punti - 2018**

