

FRESCOBALDI, AMMIRAGLIA MASSOVIVO IGT



OMSCHRIJVING

Massovivo valt direct op door zijn unieke delicaatheid, gekenmerkt door een strogele kleur met subtiele groene reflecties. Het aroma is net zo delicaat: beginnend met elegante bloemige en citrusgeuren, gevolgd door tonen van rijpe witte vruchten. Mediterraanse vegetatie en salie gaan samen in de finish en verrijken het bouquet. De wijn vult op harmonieuze wijze het palet en maakt een statement met zijn rijkdom en extreme frisheid. Een wijn met een geweldige afdronk en een excellente smaak-geurrelatie.

VINIFICATIE

Na de oogst worden de druiven snel getransporteerd naar de kelders. Hier vindt de eerste stap van de productie plaats: een zachte en lichte persing. Hierna ondergaat de verkregen most een koud, statisch decanteerproces gedurende ongeveer twaalf uur. Dit geeft de most nog meer verfijning en elegantie. De fermentatie vindt plaats in roestvrijstalen vaten bij een gecontroleerde temperatuur. Na een rijping in roestvrij staal op de droesem en een verdere rijping in de fles is Massovivo klaar om te verwonderen.

AWARDS

2019 - James Suckling : 90/100

AANVULLENDE INFORMATIE

Druivenrassen: Vermentino
Land: Italië
Gebied: Toscane
Kleur: Wit
Categorie: Wijn
Smaakwijzer: Complex, Droog, Verfijnd
Alcohol percentage: 12