



# 2025 Vermentino Massovivo IGT

Tenuta Ammiraglia Frescobaldi Toscana

<b>Typ</b>	Weiss
<b>Produzent</b>	Frescobaldi
<b>Qualitätsstufe</b>	IGT
<b>Ausbau</b>	Im Edeltank
<b>Ausschanktemperatur</b>	8 - 10 °C
<b>Trinkreife</b>	Trinkbar bis 4 - 6 Jahre nach Ernte
<b>Alkoholgehalt</b>	12.5 %
<b>Traubensorten</b>	Vermentino
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	40351725

## Bemerkungen

Gegründet 2011 | Im Besitz von Familie Frescobaldi | 150 Hektar Rebfläche | Leitung Lamberto Frescobaldi | Maremma Toscana DOC, Morellino di Scansano DOP, Toscana IGT | Bestockt mit Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah und etwas Vermentino.

## Passt zu

Nach der Ernte wurden die Trauben schnell in den Keller transportiert. Hier war der erste Schritt in der Produktionsphase das sanfte und schonende Pressen. Anschließend wurden die gewonnenen Moste unter kalten Bedingungen statisch dekantiert, um dem Wein noch mehr Finesse und Eleganz zu verleihen. Die Gärung fand in temperaturkontrollierten Edeltanks statt. Nach der Reifung im Stahltank auf der eigenen Hefe wurde der Wein abgefüllt.

## Degustationsnotizen

Die Nase ist zunächst von einem zarten blumigen Profil geprägt, das an Ginster und Jasmin erinnert. Später kommen schöne Zitrusnoten

von Bergamotte und Limette dazu sowie von Kräutern wie Thymian und Salbei zum Vorschein. Typisch ist auch die jodhaltige Note. Schöne geschmackliche und olfaktorische Korrespondenz. Am Gaumen zeigt er sich frisch und kräftig.