

DRINKS.

Frescobaldi Ammiraglia Vermentino Massovivo 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | 407801 |
| Alcool | 12.5% |
| Contenu | 75cl |
| Pays | Italie |
| Région | Toscane |
| Embouteilleur | Marchesi Frescobaldi Società Agricola S.r.l., Via S Spirito 11, 50125 Firenze, Italia |
| Marque | Frescobaldi |
| Type | Vin blanc |
| Allergène | Contient des sulfites |
| L'âge | 5 mois |
| Dégustation | Minéral, frais et délicat avec une acidité vive, des poires, des pommes, des abricots, des citrons, du miel, des amandes, des fleurs, ainsi que de la sauge. |
| Désignation commerciale | Vin blanc |
| Détails | Élaboré à 100% à partir de Vermentino |
| Etiquette | classique |
| Organique | Non spécifié |
| Vegan | Non spécifié |
| Kosher | Non spécifié |
| Fermeture de | |



| | |
|-----------------------------|---|
| Le bouchon de la bouteille | Bouchon |
| Tannin | Non |
| Température de consommation | 8-10 degrés |
| Millésime | 2018 |
| En accord avec | entrées, poissons & fruits de mer, pizzas & pâtes, viandes blanches |

Description

La famille Frescobaldi produit du vin en Toscane depuis le début du XIVe siècle. Cela se voit dans les archives familiales, qui contiennent également de nombreux contrats commerciaux anciens avec des cours nobles européennes. Sur tous les domaines - il y en a huit - on pratique une viticulture durable et intégrée. La Tenuta Ammiraglia est située dans la région de la Maremme, au sud de la Toscane. Les vignobles proches de la côte atteignent presque la mer Tyrrhénienne et recèlent un grand potentiel pour la viticulture moderne. Le domaine viticole phare, qui se fond délicatement dans le paysage vallonné, a réussi à réunir sous un même toit l'innovation, la technologie et la conscience environnementale. Le Frescobaldi Massovivo est produit à partir de raisins de la variété Vermentino, qui absorbent beaucoup de soleil et de chaleur durant l'été. Après un pressage doux, le moût subit une sédimentation de plusieurs heures et une fermentation dans des cuves en acier inoxydable. Le vin vieillit ensuite sur lies fines pendant quatre mois et est affiné en bouteille pendant un mois supplémentaire. Le Frescobaldi Massovivo gardera sa maturité de consommation jusqu'à la fin de 2022. Il accompagne à merveille la viande blanche, les crustacés, le poisson, les antipasti, les pâtes et les pâtisseries au fromage.