



MASSOVIVO AMMIRAGLIA 2016

命名 托斯卡纳地区餐酒

描述 黄色巨石是阿玛勒利亚庄园 (Tenuta Ammiraglia) 的特点，它们被称作玛索维沃 (massovivo)。玛索维沃是这款维蒙蒂诺葡萄酒的名字。本款葡萄酒呈明亮淡黄色，散发出花香、水果蜜饯的香味以及矿物质的味道，令人叫绝。它是该产区的代表作。

天气条件 在相对干燥的秋季，葡萄的生长较为显著；随后进入冬季（气温保持在零度以上）和来年较为温和的春季，此时的植株受到气温影响而逐渐复苏。事实上，今年的花期比去年提前了十天左右。春季的降雨为植株提供了足够的水源储备，帮助它们度过干旱少雨的夏季，尽管该季节的气温并不十分炎热。经历上述过程之后，葡萄藤和果实均实现了完美的成熟，可以收获了。

产区特征

起源 托斯卡纳

技术说明

品种 维蒙蒂诺 (Vermentino)

酒精含量 12,5%

发酵时间 部分低温浸渍

苹果乳酸发酵 未进行处理

精炼容器 钢

精炼时间 在钢桶内放置四个月，在瓶内放置一个月

可供选择的规格 0.75 l

感官说明 2016年份的Massovivo葡萄酒在外观上呈淡黄色，并闪烁着诱人的碧绿色光泽。将其置于鼻间，能够嗅到强烈的成熟白色果肉香气，以及幽幽的花香，同时还伴随着地中海风格的独特气息，诸如杜松子和迷迭香。轻啜口中，即能感受到该酒体的淡雅可口。一种丝滑口感霎时充盈在唇齿之间，同时还伴随着独特的滑润酸度。细细回味，它的余味十分悠长，并且在味觉与嗅觉上实现了完美的融合。

搭配 它非常适合搭配海鲜、贝类、馅饼和以蔬菜为主的头盘。