



2020

MASSETINO

“Freedom so high
When we are all bound by laws
Etched in the scheme
of nature’s own hand”

Brendan Perry & Lisa Gerrard



MASSETINO

Il *second vin* di Masseto

All'inizio degli anni '80 furono piantate le prime viti sui terreni argillosi esposti ad ovest della collina di Masseto. Gli studi geologici suggerivano che poteva essere un sito speciale. Sono leggendari gli attriti tra il celebre enologo André Tchelistcheff e il fondatore della tenuta per piantare il Merlot al posto della scelta meno rischiosa del Cabernet Sauvignon. Fin dalla prima vendemmia la personalità unica dei vini di questo vigneto, piantato lungo una vena di argilla blu del Pliocene, fu evidente a tutti (anche al gusto!). Da quei primi momenti sono ormai passati più di 30 anni.

Dalla nascita di Masseto, è stata sempre eseguita una selezione estremamente rigorosa delle uve per garantire la miglior qualità possibile. Nel 2017 i vini ottenuti da alcune parcelle di Merlot e Cabernet Franc, recentemente ripiantate e ora delimitate da un maestoso muro a secco, sono stati presi in considerazione per Masseto. Alcune parcelle però non avevano ancora sviluppato abbastanza carattere da poter essere incluse nel Masseto, ma mostravano potenziale e personalità per creare, insieme ad altri componenti non utilizzati nel master-blend, un *second vin*: il Massetino.

L'annata inaugurale di Massetino è stata il 2017 che ha debuttato nel 2019, esattamente 30 anni dopo la prima annata di Masseto e nello stesso anno dell'inaugurazione della cantina Masseto, progettata dagli architetti italiani Zito & Mori. La nascita del *second vin* e l'apertura della cantina sono stati eventi fondamentali nella storia di Masseto e nella sua consacrazione come tenuta.

La forte personalità di Massetino non sorprende in quanto condivide lo stesso DNA di Masseto. Proprio come il fratello maggiore, accosta il potere e l'opulenza alla discrezione e al classicismo.





MASSETINO

— 2020 —

TOSCANA IGT

Merlot 97% Cabernet Franc 3%

CLIMA E VENDEMMIA

Dopo un inverno mite e piovoso, marzo ha visto un temporaneo abbassamento delle temperature con qualche notte sotto 0°C proprio all'inizio del germogliamento nell'ultima settimana del mese. I germogli appena sbocciati erano tuttavia ancora protetti dal tessuto cotonoso della gemma, che ha permesso di evitare danni dal gelo. Il resto della primavera ha visto un tempo generalmente caldo con precipitazioni nella norma, garantendo un regolare sviluppo vegetativo fino alla fioritura che è avvenuta tra il 20 e il 25 maggio. In giugno un passaggio piovoso di grande intensità verso la metà del mese, ha lasciato seguito ad un lunghissimo periodo di siccità con sostanziale assenza di piogge e temperature torride fino alla fine di agosto. L'invaiaitura si è svolta in maniera omogenea e veloce tra il 20 e il 25 luglio, dando avvio alla maturazione delle uve sotto un sole ardente. A fine agosto sono arrivate delle piogge che hanno portato ad un notevole abbassamento delle temperature, con minime notturne anche fino a 13°C, condizioni ideali per completare la maturazione dei Merlot. La loro raccolta è avvenuta presto e velocemente per preservarne al massimo la freschezza ed appena in tempo per evitare un'improvvisa ondata di caldo di una settimana, dove il termometro ha segnato fino a 37 gradi. La vendemmia dei Merlot è stata completata il 14 settembre, seguita quasi immediatamente dalla raccolta del Cabernet Franc, per concludere la vendemmia il 16 settembre.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Le uve sono state raccolte a mano in cassette da 15 kg. Dopo la diraspatura e una leggera pigiatura, le uve sono state trasferite in vasche di cemento per gravità, senza alcun pompaggio. Ogni singola parcella del vigneto è stata vinificata separatamente. La fermentazione è avvenuta spontaneamente con lieviti indigeni a temperature intorno ai 25-28°C, con due o tre rimontaggi al giorno e délestages ove necessario. Il tempo totale nelle vasche variava da 21 a 25 giorni. La fermentazione malolattica è avvenuta in barriques, per il 50% di rovere nuovo. Dopo i primi 12 mesi di invecchiamento il vino è stato assemblato e reintrodotta in barriques per altri 3 mesi, prima dell'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

All'occhio risalta subito il colore purpureo e carico di Massetino 2020, pronto a rivelarne la forte identità. I sentori di ciliegia matura e sottobosco percepiti al naso, trovano coerente corrispondenza all'assaggio con bella croccantezza e freschezza del frutto. Connubio tra potenza e sapidità finale, Massetino 2020 incarna perfettamente i tratti tipici dell'annata.

Degustazione aprile 2022



MASSETINO

—2020—

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

MASSETINO