



2019

MASSETO

Aprire una bottiglia equivale
a scatenare un caleidoscopio liquido.
Una rara combinazione di opulenza
suntuosa e raffinata eleganza.



Axel Heinz
Direttore di tenuta

“Il Masseto è un luogo incontaminato, aspro e primitivo. Per niente facile da lavorare. Le condizioni sono estreme. Siamo sempre sul punto di ottenere un vino fantastico, ma il risultato non è affatto scontato. Il rischio di fallire c’è sempre. È davvero un luogo magico in cui è la natura a prendere le decisioni più importanti.”

Cruciale per la resa del vigneto sono le argille blu plioceniche, presenti da milioni di anni appena sotto la superficie del terreno. Qui un tempo c’era una palude costiera sulla quale, nel corso dei secoli, si sono formati depositi argillosi ricchi di sale e tracce di vita marina. L’erosione delle colline circostanti ha apportato strati di fango, ghiaia, sabbia e frammenti rocciosi. In epoche successive, i terremoti hanno ripiegato questi strati di terreno, allontanando le argille blu dal mare e portandole in superficie sulla collina del Masseto.

Grazie alla loro struttura minerale, le argille sono in grado di assorbire una quantità d’acqua pari al loro peso. Nutrono le radici delle viti, mantenendole fresche e mai completamente disidratate, nemmeno nelle estati più calde. Insieme alle leggere brezze costiere, al sole del Mediterraneo e alla luce riflessa dal mare, questo tipo di terreno regala ai grappoli le condizioni ideali per una lenta maturazione dei polifenoli.

“Il cuore del Masseto, il suo lato segreto, è una sinfonia di Mahler suonata da un’orchestra al completo. Il suo aspetto esteriore è un piccolo ensemble di musica da camera. È la potenza di quell’orchestra a richiedere cura e attenzioni. Deve essere bilanciata dai suoi elementi più ‘morbidi’, per esaltarne la complessità. Ogni appezzamento di terreno si esprime in modo unico. Ne risulta un mosaico molto complesso, con al centro l’argilla blu.”

Un luogo magico e un vigneto che ha ancora molti segreti da svelare.





MASSETO

— 2019 —

TOSCANA IGT

CLIMA E ANNATA

Il 2019 è stato un anno caratterizzato da un clima particolarmente variabile, che ha alternato periodi di freddo e pioggia a lunghe ondate di siccità e caldo.

Dopo un inverno piuttosto normale, il germogliamento è avvenuto nella prima settimana di aprile. Le condizioni fredde e piovose per tutto il mese di aprile e di maggio hanno notevolmente rallentato lo sviluppo della vegetazione, ritardando la fioritura di 10 giorni rispetto al solito. In giugno il clima è improvvisamente divenuto torrido e secco con picchi di temperature di 37°C raggiunti alla fine del mese. Per tutta l'estate il clima è rimasto caldo e soleggiato, con temperature di 2° superiori alla media e 45 giorni consecutivi senza pioggia. Nell'ultima settimana di luglio, il lungo periodo di siccità è stato interrotto da due giorni di pioggia, che hanno ripristinato la temperatura alla norma stagionale, creando le condizioni ideali per la maturazione delle uve.

Dopo un'altra serie di acquazzoni all'inizio del mese, il 5 settembre è iniziata la vendemmia del Merlot con il vigneto più giovane ed è proseguita fino al 20 settembre in condizioni perfette. La vendemmia è stata completata con il Cabernet Franc il 1° ottobre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

I grappoli, raccolti a mano in cassette da 15 kg, sono stati selezionati manualmente su un tavolo di doppia cernita prima e dopo la diraspatura, quindi sottoposti a pigiatura soffice. La fermentazione si è svolta in vasche di cemento, mentre per piccole porzioni dei vigneti in barrique a temperature comprese tra 25 e 30°C. I tempi di macerazione variavano dai 21 ai 28 giorni. La fermentazione malolattica è iniziata in barrique di rovere nuove al 100%, mantenendo i vari lotti separati per i primi 12 mesi di affinamento.

Successivamente, i vini sono stati assemblati e rimessi ancora una volta in barrique per un altro anno, per un totale di 24 mesi. Come di consueto, il Masseto 2019 è stato lasciato affinare per altri 12 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Masseto 2019, vendemmiato leggermente più tardi del solito, ha beneficiato del clima soleggiato ma mite di inizio settembre, che gli ha conferito un'espressione densa ma armonica. Il colore giovane suggerisce un vino ricco e intenso, il naso evidenzia sentori da manuale di ciliegie mature, viola, liquirizia e cioccolato fondente. Il palato è ampio e denso con tannini vellutati e raffinati che avvolgono il palato, lasciando un finale fresco e vibrante.

Degustazione novembre 2021

MASSETO

MASSETO



— 2019 —

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA