



2022

MASSETO

Dalla terra al bicchiere,
dall'oscurità alla luce,
ogni annata restituisce
l'enigma della genesi
che si rivela all'assaggio.



In omaggio al suo vigore, alla sua morbidezza e all'enorme debito nei confronti del terreno dal quale ha origine, il Masseto deve il suo nome ai duri blocchi di argilla blu, detti 'massi', che si formano sulla superficie del vigneto.

Masseto è ancorato nelle nebbie del tempo geologico e testimonia le convulsioni secolari della terra e del mare nel cuore del Mediterraneo. Masseto appartiene a quella geografia che è prima di tutto geologia. Radicata nelle profondità delle sue argille blu.

Negli anni successivi, le forze sismiche hanno piegato gli strati di terreno e così, una di queste pieghe ha fatto emergere le argille plioceniche, permettendo loro di rivedere la luce, di godere del vento del mare e di sentire il calore del sole.

La natura è quindi la prima artefice di Masseto.

Ci sono voluti il genio, la caparbia e l'intuizione di alcuni uomini di diversa estrazione per guardare oltre le usanze e le tradizioni enologiche locali e svelare tutto il mistero e la potenza di questa terra.

Una viticoltura di pazienza, precisione e dettaglio si ispira all'osservazione quotidiana e attenta del terroir. Annata dopo annata, il team cerca di rivelare questa singolarità del terroir, dai vigneti alla cantina.

Le viti di Masseto sembrano lottare costantemente con gli elementi. Un luogo come questo deve essere sapientemente gestito dalla mano dell'uomo, per sostenerlo senza aggiungervi ulteriore stress. In cantina, la parola d'ordine è intervento minimo. Le uve straordinariamente concentrate non necessitano di una vinificazione sofisticata, ma di operazioni semplici.





MASSETO

—2022—

TOSCANA IGT

CLIMA E ANNATA

L'annata 2022 è stata caratterizzata da un inverno piuttosto classico, con delle temperature vicine alle medie stagionali, seguito da una primavera fresca e asciutta. Tale contesto ha portato ad un germogliamento leggermente tardivo rispetto alle date registrate abitualmente. Già dalla fine di maggio, però, si sono registrate temperature piuttosto alte toccando picchi di 35°C, con un lungo periodo di caldo e siccità durato circa 75 giorni ed incidendo così sul naturale ciclo dei nostri vigneti. Fortunatamente, a seguito di queste condizioni meteorologiche, le precipitazioni dovute ai caratteristici temporali estivi hanno sbloccato la situazione, riaccompagnando con equilibrio la fisiologia delle piante che si preparavano per la vendemmia 2022. Settembre è stato ideale per l'accumulo di zuccheri, aromi e tannini, grazie, soprattutto, alla freschezza delle temperature notturne. La vendemmia si è svolta in ottime condizioni, permettendoci di scegliere la data ideale di raccolta per ogni singola parcella. I primi Merlot sono stati raccolti il 6 settembre, fino alla conclusione della vendemmia il 9 ottobre con la raccolta del Cabernet Franc.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Le uve sono state raccolte a mano in cassette da 15 kg. Dopo la diraspatura e una leggera pigiatura, gli acini sono stati trasferiti in vasche di cemento per gravità. 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. I tempi di macerazione si sono prolungati da 21 a 28 giorni, assecondando i profili aromatici e di estrazione di ogni singolo lotto. La fermentazione malolattica è avvenuta in barriques, per il 100% di rovere nuovo, mantenendo le parcelle separate per i primi 12 mesi di affinamento. Successivamente, i vini sono stati assemblati e rimessi ancora una volta in barrique per un altro anno raggiungendo i 24 mesi totali di affinamento in legno. Dopo essere stato imbottigliato, il Masseto 2022 è stato lasciato affinare per altri 12 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Trovando radicamento nel suo unico suolo, Masseto 2022 riflette nelle sue uve la concentrazione di piccoli frutti rossi che si riconoscono immediatamente con il bicchiere al naso. Colore brillante, rosso vivo tipico della sua identità che aspetta di essere liberata con un assaggio ricco in bocca e avvolgente. Naturalmente potente, attende di esprimersi, con gli ultimi mesi di affinamento in bottiglia, trovando così il giusto connubio tra forza ed eleganza come sempre nel suo stile.

