



2023

MASSETINO

“I am a free soul,
born to express itself
and to break the chains
that tie it to the ordinary”

Anaïs Nin



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

— 2023 —

TOSCANA IGT

Merlot 91% Cabernet Franc 9%

CLIMA E ANNATA

La 2023 è stata un'annata sfidante, in cui la natura si è mostrata potente e al contempo è stata culla per i momenti più salienti del ciclo biologico delle nostre viti. L'inverno è stato mite con temperature e con precipitazioni leggermente superiori alla media, che hanno favorito una crescita precoce delle piante. La primavera ha invece portato abbondanti precipitazioni, che hanno alimentato le riserve idriche sicuramente utili per l'estate, ma al contempo hanno impegnato la nostra squadra in vigneto in lavori precisi di scelta e selezione. L'estate è stata caratterizzata da temperature elevate intorno ai 35°C, pur senza raggiungere picchi estremi. Tale situazione, insieme alle riserve idriche primaverili, ha portato ad una maturazione graduale e regolare delle uve, raggiungendo ottime concentrazioni. Le piogge di fine agosto e le fresche notti di settembre hanno favorito lo sviluppo della complessità aromatica, preservato l'acidità del vino, valorizzando l'equilibrio tra maturità fenolica e tecnologica.

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, 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 fatto riposare in vasche di cemento per circa 4 mesi, prima dell'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Massetino 2023 regala un'ottima piacevolezza già al solo profumo. Frutto rosso fresco e inebriante che accompagna il primo sorso e fa comprendere la stoffa di questa annata. La concentrazione non manca al palato, in cui Merlot e Cabernet Franc si fondono. Massetino presenta una definizione che rispecchia la stagionalità dell'annata: succosità e lunghezza persistono per tutto l'assaggio, chiudendo con una leggera nota sapida.

Degustazione aprile 2025

