



Massetino 2020

Toscana IGT

Clima e annata

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'invasatura 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 casse 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 dell'enologo

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

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italia