



Massetino 2021

Toscana IGT

90% Merlot

10% Cabernet Franc

Clima e annata

L'annata 2021 è iniziata con un inverno piovoso e mite che ha permesso di ricostituire le riserve idriche del terreno. Dopo un marzo asciutto, il germogliamento è avvenuto nelle prime due settimane di aprile. Il graduale aumento delle temperature, con piogge nella norma, ha permesso una crescita dei germogli regolare, per arrivare a una fioritura in ottime condizioni alla fine di maggio. Dal mese di giugno si è manifestato un tempo pienamente estivo con temperature leggermente più alte della media e una quasi assenza di precipitazioni, portando l'invasatura all'ultima settimana di luglio. La siccità si è prolungata per tutto il mese di agosto e settembre. Nonostante ciò, le piogge di primavera hanno concesso ai suoli calcareo-argillosi la capacità di rilasciare alla pianta riserve sufficienti per non giungere a stress idrici debilitanti, ma bensì ad acini concentrati con un alto potenziale qualitativo.

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

L'alto potenziale qualitativo che si percepiva all'assaggio degli acini prima della raccolta trova coerenza nell'espressione qualitativa di Massetino 2021. Un vino integro, croccante e dai colori brillanti. Profumi immediatamente capaci di essere ricordati per persistenza e pienezza. Tannini vibranti, giovani e in continua evoluzione tanto da tenere vivo l'assaggio con tenacità. Massetino 2021 è potente tanto quanto l'annata di cui è figlio.

Degustazione aprile 2023

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italia