



Masseto 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 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 28 giorni. La fermentazione malolattica è avvenuta in barriques, per il 100% di rovere nuovo, 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. Dopo essere stato imbottigliato, il Masseto 2020 è stato lasciato affinare per altri 12 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

Note di degustazione

Masseto 2020 è un vino che ha accolto tutti i tratti salienti dell'annata. Riporta infatti alla vista e al naso un'ottima concentrazione sia in termini di colore che di profumi. Quest'ultimi rimangono persistenti e vividi nel bicchiere senza cedimenti nel tempo. All'assaggio ritorna la potenza di questo vino che si esprime con bellissima lunghezza e balsamicità. L'integrità del tannino ci rivela il potenziale di invecchiamento tipico di Masseto.

Degustazione novembre 2022

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italia