



*Dove la collina incontra il mare
Voce e pensiero di poeti e scrittori
Nasce una vigna che insegna la vita
Dall'uva pregiata che sembra poesia*

*L'aria mite e il ricco suolo argilloso di questa terra unica
dove le verdi colline toscane incontrano il mar Tirreno,
si alimentano i vitigni delle uve Merlot,
da sempre sinonimo di eleganza*

*Qui la vita scorre in attesa che la terra
sia pronta ad offrire i suoi frutti migliori:
è la natura che scandisce tempi e modi della vinificazione,
si produce solo quando e quanto la terra desidera*

*Saper aspettare affidandosi all'esperienza delle persone
è l'imperativo che anima la filosofia del Masseto,
vino inportante e di carattere
che delinea la via scelta per il sogno dell'eccellenza*



La storia della collina del MASSETO

La collina del Masseto intreccia la sua storia con quella degli altri terreni di Bolgheri messi a coltura dalla nobile famiglia *Della Gherardesca* già a partire dal 1600. Ma è solo nel 1800 che Guido Alberto introduce la viticoltura sui propri campi trasformandoli in vigne. E negli stessi anni sarà egli stesso a realizzare il desiderio di ampliare e abbellire il Castello del Casato, sorto nel 1500 sulle rovine di una fortificazione medioevale e sito nel borgo di Bolgheri. Per tale scopo era necessario trovare la materia prima per la realizzazione dell'opera e fu così che si scoprì, nei pressi del proprio possedimento, "questa" collina con un terreno così ricco di argille da poterci realizzare mattoni, vasellame, ornamenti in ceramica. Il terreno era posizionato a distanza di circa 1 miglio dalla casa. A quel punto venne incaricata la famiglia Bezzini della realizzazione della fornace e della cava di argilla e gli fu affidato il compito di costruire la casa nel punto più alto della collina in modo da poter mettere a coltura i terreni circostanti. Oggi quella casa è ancora lì, seppur ridotta un rudere. Domina vigne di Masseto e trova al posto della fornace la Cantina, che invece di cuocere l'argilla trasforma le uve che da quella argilla prendono vita.

La forza della natura

Per comprenderne la forza dobbiamo ricordarci che stiamo parlando di milioni di anni fa. Dove ora si trova il vigneto del Masseto c'era una palude costiera in cui si formarono nei secoli dei depositi argillosi inframmezzati da "invasioni" marine che hanno in seguito aggiunto salinità al substrato. Infatti, negli anni a seguire sopra le argille si sono accumulati metri e metri di materiale proveniente dal disfacimento delle colline che all'epoca erano montagne e in alcuni casi vulcani. Si trattava di ciottoli, sabbie, argille di varia natura e frammenti di rocce eterogenee. Le variazioni della natura più violenta che esista, ovvero le forze sismiche, hanno piegato gli strati del terreno e così una di queste pieghe ha portato in alto le argille plioceniche consentendogli di rivedere la luce, di godere del vento proveniente dal mare e di sentire il calore del sole.

E' quindi la natura il primo vero autore del Masseto.

Ha consentito prima la sedimentazione delle argille nella tranquillità di in uno stagno e poi le ha portate alla luce con la violenza dei terremoti.

La ricchezza di "questa" collina è dunque sempre stata l'argilla presente nella sua terra che ha dato nei secoli dei segnali di vita, come a voler attirare l'attenzione sul fatto che lì... sarebbe successo qualcosa di importante.

Intuizione dell'uomo

Sulla base di quello che la natura mette a disposizione spetta in seguito all'uomo trovare il meglio da fare. Si chiama intuizione...! La famiglia Bezzini oltre che mattoni altro non sapeva fare che coltivare intorno alla casa quei terreni così restii a dar qualcosa di abbondante: qualche olivo, un po' di patate, orzo per gli animali e grano per fare il pane. Ma doveva stare attenta ad arare nella stagione giusta, quando le argille sono "in tempera" ovvero né asciutte né bagnate. Nel primo caso l'aratro non entra nel terreno, nel secondo le zolle si asciugano al sole e diventano dure come sassi o meglio, come si amava dire in Toscana, dure come massi... e la collina prese in tal senso il nome di Masseto, ovvero il luogo dove le zolle sono dure come sassi. La famiglia Antinori ereditò la collina del Masseto con il matrimonio fra Niccolò Antinori e Carlotta Della Gherardesca. Oramai i mattoni non si facevano più da qualche anno e i Bezzini si erano trasferiti. Le argille della collina Masseto forse non sarebbero più servite se non fosse stato per il desiderio di produrre il miglior vino del mondo.



La nascita del MASSETO

Piantare un vigneto sulla collina del Masseto.

La forza di un uomo che vuole realizzare un sogno è quella di sapersi affidare alle "persone giuste". Il primo che intuì la potenzialità dei terreni della collina del Masseto fu il grande enologo russo-americano André Tchelicheff, uomo d'esperienza che lavorò al progetto Masseto nei primi anni. Fu lui che decise, agli inizi degli anni 80, che in quel terreno, dal terroir così ricco e articolato, potesse essere piantato unicamente del Merlot: perché aveva tutte le doti, secondo le sue intuizioni, per poter dare vita alle viti di un'uva così esigente e particolare.

Il Vigneto

Composizione del terreno del MASSETO

Sulla cima della collina, a circa 120 metri s.l.m. la terra è composta da argilla sciolta e sabbia con molti ciottoli (Masseto Alto), caratteristiche hanno la capacità di fornire al vino elementi di eleganza. Nella parte in pendenza (Masseto Centrale), di circa 10%, è l'argilla grigia a diventare predominante ed è lei che riesce a fare da sostegno al vino: ne è la spina dorsale. Infine, i filari più bassi (Masseto Junior) crescono su un terreno meno argilloso che riesce a conferire al vino la sua ampiezza, morbidezza e generosità. E in ognuna di queste tre zone ci sono piccole porzioni che ogni anno regalano maturazioni diverse che vengono colte, dallo staff della Tenuta, con vendemmie mirate. Solo successivamente saranno unite in un unico prodotto. La sintesi del Masseto è quella di un vino di grande fascino, struttura e longevità, per questo che fin dalla prima vendemmia, nel 1987, fu deciso di vinificare il poco Merlot del vigneto Masseto separatamente, proprio perché "prometteva così bene".

Il Cru

Masseto è un "CRU". Il significato di "CRU" trova la sua base fondamentale nelle caratteristiche del suolo, che devono far parte di un unico vigneto. Così è per Masseto: un singolo vigneto di 7 ettari.

La natura ha infatti permesso solo in quel pezzo di terra, così diverso e unico, di coltivare le uve per il Masseto. Se una persona ha la curiosità di prendere la carta geopedologica della zona di Bolgheri, noterà che c'è una piccola macchia arancione in corrispondenza esatta della vigna Masseto. È l'unica macchia di quel tipo in tutta la carta e sta ad indicare la presenza di un suolo ricco di argille plioceniche. Il rispetto per l'unicità del territorio, unito alla grande esperienza che guida tutti gli aspetti della lavorazione, genera una produzione limitata per garantire la massima qualità e una puntuale attenzione ai dettagli: dalla raccolta effettuata a mano, alla vinificazione e all'affinamento individuale per le uve di ciascuna porzione del vigneto Masseto.

Importanza delle argille nel terreno del MASSETO

La struttura minerale delle argille permette di immagazzinare al loro interno una quantità di acqua pari almeno al loro peso. Un terreno ricco di argille è quindi sempre fresco. Bisogna però lavorarlo di continuo in superficie, cosa che viene fatta durante l'estate in modo da avere la combinazione perfetta per una pianta: sole per le foglie e acqua per le radici. L'uva in questo modo potrà crescere con gradualità, senza stress alcuno, e con la perfetta maturazione dei polifenoli nella migliore condizione ottenibile.



Disposizione dei filari del MASSETO

La disposizione dei filari gioca un ruolo determinante: sono piantati di traverso rispetto alla massima pendenza per permettere alle acque delle piogge estive di penetrare lentamente nel terreno senza scorrere violentemente in superficie.

L'allevamento è a cordone speronato monolaterale con un carico di gemme e una produttività che varia sensibilmente a seconda del vigore delle piante. Esse vengono infatti assecondate nel loro sviluppo dall'intervento manuale dei viticoltori che ricercano l'equilibrio della pianta stessa provocandone un diradamento medio del 5-10%.

L'opera della Natura

Il clima

Può essere descritto come mite.

Il mare esalta i colori e i profumi della rigogliosa vegetazione mediterranea e imprime carattere ai vini.

Le calde temperature estive, tipiche della costa mediterranea, vengono attenuate da una leggera brezza che soffia dal mare mentre le colline retrostanti proteggono le piante nei mesi invernali dai venti freddi che talvolta soffiano dall'entroterra.

Una lieve escursione termica si mantiene fino ad autunno inoltrato permettendo una completa maturazione delle uve che, anche, grazie alle notti fresche conservano e sviluppano i grappoli con buoni livelli di acidità naturale.

Il contributo dell'Uomo

In vigna...

Passione e attenzione dell'agronomo

Durante tutto l'anno i vigneti vengono curati con grande attenzione in ogni minimo dettaglio: circa 80 persone lavorano, infatti, tra i filari per 365 giorni l'anno.

La potatura, la gestione della parete fogliare durante il ciclo vegetativo nonché la vendemmia verde, vengono eseguite con severità e precisione. Quest'ultima, infatti, mentre riduce la resa per ogni vite, assicura che l'uva rimanente raggiunga la maturazione nelle migliori condizioni possibili registrando il livello massimo di concentrazione e, soprattutto, di equilibrio.

La vendemmia inizia generalmente nei primi giorni di settembre. E in quel periodo si può contare un uomo ad ogni filare che coglie solo ciò che l'agronomo e l'enolo indicano:

"Non sempre la sensibilità del palato, infatti, risulta in perfetto accordo con i risultati delle analisi, pure eseguite puntualmente. Assaggiare l'uva serve per capire meglio il grado di maturità dei tannini e l'equilibrio degustativo della bacca stessa, equilibrio che si ritroverà nel vino. È l'assaggio delle uve, quindi, che determina la raccolta e ci permette di capire come vinificare ogni singola parcella" - queste le parole di **Leonardo Raspini, Direttore Generale e Agronomo**, che aggiunge - *una volta dato il via l'uva, la cui resa non supera mai i 45 ettolitri per ettaro, viene raccolta rigorosamente a mano e trasportata in cantina in cassette areate da 15 kg l'una.*



... e in cantina. Passione e poesia dell'enologo

Prima di passare alla diraspatrice l'uva è soggetta ad una doppia selezione. Un primo tavolo di cernita, infatti, serve per controllare la qualità del singolo grappolo e successivamente tutti i singoli chicchi vengono rifelezionati nuovamente a mano da oltre 10 donne su un secondo tavolo scorrevole. Questo per assicurarsi che nemmeno la più piccola parte vegetale possa entrare nelle vasche. A questo punto l'uva prosegue l'elaborazione nella cuverie dove la tecnologia dell'acciaio si unisce alla tradizione del legno. In questa fase una giusta vinificazione, che rispetta l'identità del vigneto, è di grande importanza. Il nostro principale mezzo in questa fase è l'assaggio metodico e quotidiano di ogni singola vasca in fermentazione. Questo per seguire e capire l'andamento di ogni singolo lotto, stabilendo un programma di vinificazione su misura che, più che di imporre, cerca di accompagnare ogni singolo vino nella sua evoluzione per esaltarne la propria sostanza e anima: potenza contenuta e struttura del Masseto centrale, linea più fine e rigida per il Masseto alto, morbidezza e calore del Masseto Jr. Per questo, ogni anno, la temperatura di fermentazione, il numero dei rimontaggi e anche il tempo della macerazione sulle bucce possono variare da vino base a vino base e da annata a annata. Quindi i 3, 4 o 5 vini base percorrono la loro maturazione in legno, separati il primo anno, per poi essere riuniti nel blend finale. Qui, ora, si tratta di assemblare i singoli "volti" in un personaggio unico e dal ritratto inconfondibile. *Qualche volta non tutti componenti sono all'altezza di Masseto come successo nel 2003 – racconta l'enologo Axel Heinz, che continua - nel qual caso vengono scartati dal blend. Ma più spesso vengono scartati completamente o parzialmente non per la loro mancanza di qualità ma piuttosto per la loro incapacità di convivere in perfetta armonia insieme agli altri.* Dopo essere tornato in barrique per il secondo anno d'invecchiamento si cercherà di disturbare il vino il meno possibile. Qualche controllo periodico e basta. L'ultima decisione prima dell'imbottigliamento rimane la scelta di effettuare o meno la chiarifica.

Ed anche in questo caso: comanda sempre il vino! Si decide in base agli assaggi: ogni tanto è necessario limare un po' di asperità tannica, ma soprattutto bisogna stare molto attenti a non sconvolgere l'equilibrio e mantenere integra la personalità ampia e ricca del Masseto. A chiusura del percorso, infine, si arriva alla linea di imbottigliamento, in grado di assicurare, grazie alla velocità dell'impianto, una qualità perfettamente omogenea dalla prima all'ultima bottiglia.

Dal momento della vendemmia all'uscita sul mercato del Masseto passano tre anni, intensi, pieni di attenzione e scandagliati dalle continue, importanti, decisioni.

La Vendemmia

Questa viene stabilita sulla base della sensibilità ed esperienza del team di lavoro, impegnato 365 giorni all'anno "accanto" al vigneto. Il Team assaggia l'uva prima della vendemmia, suddividendo la vigna, parcella per parcella in modo da capirne il grado di equilibrio.

Il periodo di raccolta varia molto nelle porzioni di terreno in cui si trova il Merlot: Masseto Alto è infatti raccolto normalmente nei primi giorni di settembre mentre le uve di Masseto Centrale (il "cuore") divengono mature fra il 20 ed il 24 settembre. La raccolta delle uve di Masseto Junior avviene, solitamente, tra le due sopradescritte, facendone da collante.

Le Balie da vino

Per tradizione al gentil sesso è affidato il "primo" processo "post" raccolta: l'esame al tavolo di cernita. Sono infatti le mani esperte delle "sue" donne le prime a toccare l'uva destinata al Masseto. Al primo tavolo vengono minuziosamente controllati i grappoli che passano subito dopo alla diraspatrice, atta a separare gli acini dal racimolo. Nel secondo tavolo eliminano manualmente dagli acini anche le più piccole parti vegetali residue. Al lavoro sapiente delle "Donne del Masseto" è affidata la purezza dei vini. Come balie accompagnano le preziose bacche nel lungo processo che le trasformerà questo vino nell'espressione più autentica del terroir.



CARTINA GEOPEDOLOGICA



MASSETO

Il Masseto matura e si affina in barriques rigorosamente nuove per 24 mesi. In seguito "vive" un altro affinamento in bottiglia per 12 mesi. A questo punto, pronto per essere presentato sul mercato, ha una vita ancora molto lunga davanti a sé.

Il risultato è un vino di grande struttura e longevità che, per la selezione e la filosofia a cui si ispira, viene prodotto in quantità molto limitate.

La prima annata di questo vino è stata chiamata semplicemente "Merlot" (1986) e solo dal 1987 ha assunto il nome e l'etichetta definitiva: Masseto. Questo vino, anche per la sua difficile reperibilità, è uno dei più ricercati dai collezionisti e, di riflesso, tra i più "battuti" alle aste internazionali di settore. L'annata 2001 ha ricevuto il prestigioso punteggio di 100/100 dalla rivista Wine Spectator, la "bibbia" americana del vino.

MASSETO 2006 Note dell'agronomo sulla Vendemmia

Vendemmiare il Masseto è da sempre l'appuntamento che richiede le più importanti decisioni nella vigna. A guidare lo staff sono i dati che provengono dalle analisi delle uve, unite alle sensazioni che danno gli assaggi degli acini. La regola è: l'ultima parola è sempre quella del palato! Masseto è una vigna articolata: tre zone ben distinte (Alto, Centrale e Junior) che per caratteristiche proprie si comportano in modo differente stagione dopo stagione. L'agronomo e l'enologo percorrono a lungo i filari del vigneto così da individuare i caratteri peculiari dell'annata e stabilire la data di raccolta di ogni singola zona.

Il 2006 è un'annata calda ..Ha consegnato al mese di settembre un vigneto ancora vigoroso e capace di completare la maturazione in modo perfetto. La prima porzione raccolta è stata come sempre il 'Masseto Alto' nella giornata del 6 settembre. Abbiamo lasciato solo una piccola area di circa 3.000 mq dove l'assaggio ha mostrato una somiglianza maggiore con le uve del Masseto Centrale. Cinque giorni dopo è stata la volta di 'Masseto Junior' nella sua porzione più pianeggiante. E anche in questo caso abbiamo lasciato sulla pianta una parte dell'uva perché il tannino per si mostrava al palato non ancora perfettamente maturo. Il giorno 16 settembre un'abbondante pioggia ha rallentato la maturazione finale e quindi solo il giorno 23 è stato deciso di cogliere l'area centrale del Masseto, dividendola però in due parti: quella Nord e quella Sud. L'assaggio delle uve aveva infatti mostrato una diversa qualità dell'uva: più aromatica la nord, più strutturata la Sud. Nello stesso giorno abbiamo anche finito di vendemmiare 'Masseto Alto' e 'Masseto Junior'.



Riconoscimenti per MASSETO

	Vintage	Robert Parker /100	Wine Spectator /100	Gambero Rosso "vini d'Italia" 3 Glasses	L'Espresso /20	Veronelli /100	Ais 5 grappoli	Falstaff
Masseto	2008	96	93		18	97	5	98
Masseto	2007	96	97	2 Glasses	18,5	85	5	98
Masseto	2006	99	98	3 Glasses	18,5	98	5	96
Masseto	2005	94	96		17	Super Tre Stelle	5	93
Masseto	2004	97	98	3 Glasses	18			98
Masseto	2003	93	91	2 Glasses	15,5	94	4	93
Masseto	2002	90	90		18	92	5	
Masseto	2001	97	100	3 Glasses	18,5	98	5	
Masseto	2000	91	90	3 Glasses	17	93	5	
Masseto	1999	95	95	3 Glasses	17,5	96	5	
Masseto	1998	93	96	3 Glasses	15,5	96	5	
Masseto	1997	94	97	3 Glasses				
Masseto	1996		92			94		
Masseto	1995	91	94	3 Glasses		94		
Masseto	1994	91	92	3 Glasses				
Masseto	1993	91	91	3 Glasses				
Masseto	1992	89	93					
Masseto	1991		91					
Masseto	1990		90					
Masseto	1989		88					
Masseto	1988		90					

MASSETO, un investimento che si rivaluta nel tempo

L'acquisto di bottiglie con un ottimo potenziale di invecchiamento e rivalutazione rappresenta una redditizia alternativa di investimento.

Bisogna conoscere come, dove e quando comprare le pregiate etichette e le annate giuste. Naturalmente per investire in vino occorre prima di tutto una grande passione, ma è anche importante sapere quali annate scegliere e quali vini hanno il maggior potenziale di aumento di valore nel tempo.

Come ogni investimento, infatti, è una sorta di scommessa sull'aumento di prezzo. Ma senza il vino e l'annata giusta, sarebbe persa.

Con tali caratteristiche esiste solo un piccolo numero di etichette italiane. In particolare i celebri SuperTuscan. Un numero estremamente limitato di prodotti con una valutazione continua e sicura nelle aste. Nel panorama mondiale dei vini da collezione battuti alle aste con l'intento di essere rivalutati nel tempo, Masseto ricopre un ruolo da protagonista.

Non solo, le battiture d'asta del Masseto sono in costante crescita. Prendendo un arco di tempo che va dal 2004 ad oggi, il valore delle bottiglie è in crescente evoluzione (come testimonia la scheda). Le ultime statistiche riportano un aumento medio nel valore delle bottiglie di circa il 20% solo confrontando i prezzi del 2006 con quelli del 2007 e di oltre il 70% paragonando le quotazioni 2007 con quelle del 2008. Sono soprattutto i grandi formati, Magnum (1,5lt) e Doppio Magnum (3 lt) ad aumentare in crescendo il loro valore. Basti pensare che 12 bottiglie di Masseto da 0,75 litri sono state battute da Sotheby's a New York a circa 10.000 euro.

Christie's, Sotheby's a New York e Londra, Pandolfini, Gelardini & Romani e Anglicana in Italia sono solo alcune delle case d'asta in cui vengono messe all'incanto bottiglie di Masseto.



Sempre più frequenti le aste su Internet per piccoli scambi, dove però bisogna fare attenzione alla contraffazione, un fenomeno in continua crescita anche in Italia. La quota inerente alle vendite di merci contraffatte dell'intero commercio mondiale va, infatti, dal 7% al 9%.

Per questo motivo anche Masseto cerca di tutelarsi. Ogni bottiglia 0,75 litri dall'annata 2001 riporta in rilievo il nome Masseto. Si tratta di una soluzione apparentemente banale, ma efficace, anche per il consumatore finale, che può capire subito se si tratta o meno di un falso.

Prendendo un arco di tempo che va dal 1994 ad oggi, il valore delle bottiglie è in crescente evoluzione (come testimonia la scheda). Le ultime statistiche riportano un aumento medio nel valore delle bottiglie di circa l'86% solo confrontando le battiture d'asta che la stessa annata ha avuto da un anno con l'altro.

I valori delle bottiglie, soprattutto Grandi Formati (Magnum, Doppio Magnum e Imperiali), nelle battiture d'asta nel confronto 2008 Vs 2007 hanno avuto picchi che arrivano ad un incremento del 446%. Christie's, Sotheby's a New York e Londra, Pandolfini, Gelardini & Romani e Anglicana in Italia sono solo alcune delle case d'asta in cui vengono messe all'incanto bottiglie di Masseto e in cui una bottiglia della vendemmia 2006 in formato Imperiale è stata battuta per \$ 4.400 Euro, En Primeur lo scorso 11 novembre 2008.

Comparazione delle battiture d'Asta di MASSETO 2007 Vs 2008 nelle Aste del Mondo

La battitura della stessa bottiglia di Masseto in Case d'Asta di tutto il mondo a distanza di un solo anno ha avuto, in alcuni casi, un incremento nel valore della stessa del 164% (come riporta la Tabella qui sotto)

Annata	Vino	Lotto	Prezzi base	Aggiudicaz.	Prezzo bott.	07/08	Asta	Data
1994	Masseto	12 bottiglie	£ 900-1.100	£ 1.293,75	€ 154,17	-	Christie's, Londra	08/11/07
1994	Masseto	6 bottiglie	€ 500,00	€ 958,40	€ 159,73	+4%	Gelardini&Romani, Roma	08/03/08
1995	Masseto	12 bottiglie	£ 1.600-2.000	£ 1.631,25	€ 194,39	-	Christie's, Londra	08/11/07
1995	Masseto	6 bottiglie	€ 1.200,00	€ 1.677,20	€ 279,53	+44%	Gelardini&Romani, Roma	11/10/08
1996	Masseto	12 bottiglie	\$ 1.800-2.500	\$ 3.286	€ 185,14	-	Sotheby's, New York	30/11/07
1996	Masseto	6 bottiglie	€ 1.000,00	€ 1.797,00	€ 299,50	+62%	Gelardini&Romani, Roma	11/10/08
2000	Masseto	6 bottiglie	£ 800-1.000	£ 1.035	€ 242,13	-	Sotheby's, Londra	05/12/07
2000	Masseto	3 bottiglie	€ 550-650	€ 885,00	€ 295,00	+22%	Pandolfini, Firenze	08/10/08
2001	Masseto	3 Magnum	£ 1.800-2.200	£ 1.800	€ 858,00	-	Christie's, Londra	08/11/07
2001	Masseto	1 Magnum 1 Doppio	€ 1.100-1.200	€ 1.416,00	€ 1.416,00	+65%	Pandolfini, Firenze	08/10/08
1998	Masseto	Magnum 1 Doppio	£ 400-500	£ 540	€ 772,20	-	Christie's, Londra	08/11/07
1998	Masseto	Magnum	a richiesta	€ 2.036,60	€ 2.036,60	+164%	Gelardini&Romani, Roma	11/10/08

Quotazioni **2008** € 4.486,36

Quotazioni **2007** € 2.406,03

Differenza € 2.080,33

Incremento medio del
valore da 2007 a
2008

+86%



Incremento del Valore di MASSETO dall'uscita ad oggi

Il prezzo di una bottiglia di Masseto nell'anno in cui è uscita sul mercato, nei confronti della battitura d'Asta che la stessa ha avuto a distanza di anni vede, in alcuni casi, un incremento nel valore del 446% (come riporta la Tabella qui sotto)

Annata	Vino	Btg	Prezzi medi al consumatore nell'anno di uscita	Aggiudicazioni di battiture d'Asta nel 2008	Incremento di valore dall'uscita ad oggi	Asta	Data
2000	Masseto	0,75	€ 165,00	€ 295,00	178%	Pandolfini, Firenze	08/10/08
1994	Masseto	0,75	€ 85,00	€ 159,73	188%	Gelardini & Romani, Roma	08/03/08
1995	Masseto	0,75	€ 85,00	€ 279,53	328%	Gelardini & Romani, Roma	11/10/08
1996	Masseto	0,75	€ 85,00	€ 299,50	352%	Gelardini & Romani, Roma	11/10/08
2001	Masseto	0,75	€ 165,00	€ 708,00	429%	Pandolfini, Firenze	08/10/08
1998	Masseto	0,75	€ 114,00	€ 508,15	446%	Gelardini & Romani, Roma	11/10/08

Totale Prezzi di vendita annate € 699
Totale Battiture d'Asta 2008 € 2249,91
Differenza € 1550,91
Incremento medio del valore ad oggi **+ 322%**

Produzione di MASSETO Nell'annata in corso

La produzione del Masseto varia tra 30.000 e 32.000 bottiglie l'anno (con l'eccezione dell'annata 2003 che ha avuto una produzione di sole 22.000 bottiglie).

Il 12 % del totale prodotto viene imbottigliato in Grandi Formati. Inoltre, il 6% di questi, Doppio Magnum e 6 Litri, hanno una numerazione individuale sul vetro della bottiglia che rende il prodotto unico e di grande pregio.

Distribuzione Del MASSETO nel Mondo

Masseto è distribuito in 54 nazioni del Mondo compresa l'Italia. La consegna delle bottiglie avviene presso i clienti più prestigiosi e i principali collezionisti. La domanda, come facilmente immaginabile, supera di gran lunga la disponibilità del prodotto. Tra le nazioni in forte crescita, sempre più interessate ad ottenere Masseto, compare anche la Russia.



Proprietà e Team

Masseto è un vino della Tenuta dell'Ornellaia, fondata nel 1981 e parte di Tenute di Toscana, subholding controllata dalla Marchesi de' Frescobaldi.

Il Team che la guida in piena autonomia si ispira con coerenza e continuità, agli stessi principi che hanno costruito in questi anni il successo e la fama del vino Masseto. *Il passato è un bagaglio prezioso, il Team crede soprattutto nel futuro e lo dimostra concretamente puntando su una squadra giovane, internazionale e brillante.*

Al vertice del Team Leonardo Raspini (agronomo e direttore generale), Alexandra Belson (direttore commerciale) e Axel Heinz (enologo). Ricchi di entusiasmo, voglia di fare e di migliorare. Ognuno persegue la qualità come normale iter di evoluzione e crescita sia personale che di squadra e il metodo di lavoro tra loro è da sempre il confronto dialettico, costruttivo, serrato. Per questo ogni incontro è un'opportunità e ogni scambio è la premessa per crescere.

Biografie

Leonardo Raspini - Direttore Generale e Agronomo

Leonardo Raspini nasce a Monteverchi (Arezzo) l'11 Giugno 1965 ma trascorre gran parte della sua infanzia nel Valdarno fiorentino.

Dopo aver brillantemente conseguito il diploma di perito agrario, decide di proseguire gli studi laureandosi nel 1991 in Scienze Agrarie all'Università di Firenze. Nel 1992 consegue l'abilitazione alla professione di Agronomo che svolge in diverse realtà: per la regione Toscana negli uffici di Firenze e Arezzo, per la Cooperativa Agricola "Loppiano Prima" di Incisa Valdarno e per altre aziende Agricole. Negli stessi anni si avvicina decisamente alla Viticoltura collaborando con l'Istituto Sperimentale di Conegliano con il quale realizza progetti di zonazione in diverse aree della Toscana e occupandosi di selezione clonale del Sangiovese. Vincitore di una Borsa di Studio nel 1994 per l'Assistenza tecnica e di promozione, sino a tutto il 1996 è presso il Consorzio Vivaisti Toscani di Pisa occupandosi in modo specifico di vivaismo viticolo.

Nel 1997 decide di dedicarsi a progetti aziendali più coinvolgenti e dal 1997 al 1999 è Direttore tecnico delle aziende viticole del Gruppo Lungarotti a Torgiano (PG) e poi sino al 2001 svolge la funzione di Direttore della Cantina Tenimenti Angelini San Leonino (Castellina in Chianti - SI) dove si occupa sia della parte enologica che amministrativa.

Dal 2001 è Direttore Generale della TENUTA DELL'ORNELLAIA a Bolgheri (LI) mantenendo nelle proprie dirette responsabilità la funzione di Agronomo così da seguire con grande passione lo sviluppo viticolo aziendale. Parla fluentemente inglese.

Alex Belson - Dir.Commerciale

Nasce a New Market, in Inghilterra, il 23 Aprile 1955.

Dopo aver conseguito la Laurea in Lingue ed Economia Birmingham University (UK) svolge attività di Assistente Marketing Manager presso PepsiCo. Londra.

Nel 1978 si trasferisce in Italia dove svolge per Ferrero il ruolo di Assistente Export Manager e Junior Product Manager sui Nuovi prodotti del Gruppo.

Dal 1984 al 1986 ricopre il ruolo di Assistente Direttore Marketing nelle sede Ferrero GmbH di Frankfurt am Main.

Nel 1986 torna in Italia, sempre per Ferrero dove assume il ruolo di Product Manager e nella città di Torino inizia il suo amore per il mondo del vino.

Nel 1988 inizia la sua esperienza con i Marchesi Antinori quale Responsabile delle Vendite e del Marketing Estero. Dal 1999 è Direttore Commerciale della TENUTA DELL'ORNELLAIA – Bolgheri (LI).

Madrelingua Inglese, conosce perfettamente anche Italiano, Tedesco, Francese.



Axel Heinz – Enologo, Direttore di Produzione

È nato a Monaco, il 19 novembre 1971.

Nel 1993, al termine dei suoi studi al liceo, si trasferisce in Francia nella regione di Bordeaux. Qui ottiene il brevetto superiore in tecnica agricola in "Viticoltura Oenologia" al Liceo di Insegnamento e Tecnologie Agricole di Bordeaux facendo le sue prime esperienze di vinificazione presso lo Château La Tour Carnet a Saint Laurent du Médoc.

Nel 1999, sempre a Bordeaux, consegue congiuntamente il diploma d'Agronomo e di enologo all'Ecole Nationale d'Ingénieurs des Travaux Agricoles e alla facoltà di Enologia di Bordeaux concludendo con una tesi sull'invecchiamento prematuro dei vini bianchi di Chardonnay della zona di Limoux.

Nel 2000, si trasferisce a Macau en Médoc dove lavora come consulente per molte aziende bordolesi di prestigio alla SARL Bovitis.

L'anno successivo la sua carriera prosegue sempre a Bordeaux, a Saint-Emilion, dove rimarrà fino al 2004 ricoprendo la funzione di Enologo Responsabile della produzione per Château Fourcas Loubaney, Château la Dominique Saint-Emilion, Grand Cru Classé e Château Commanderie di Mazeyres Pomerol.

Dal 2005 è Enologo e Direttore di Produzione TENUTA DELL'ORNELLAIA - Bolgheri (LI). Di nazionalità franco-tedesca, conosce perfettamente l'italiano, l'inglese e lo spagnolo.

Per ulteriori informazioni:

Andrea Orsini Scataglioni
Communication & Media PR Manager

TENUTA DELL'ORNELLAIA

Ornellaia e Masseto srl

Località Ornellaia - via Bolgherese, 191 - 57022 Castagneto Carducci (LI)

M +39 348 2425400

P +39 0565 718225

F +39 0565 718230

E andrea.orsini@ornellaia.it

W www.ornellaia.it