



2022

MASSETO

在天空、陆地和海洋之间，这里的景观充满伊特鲁利亚雕像眼中那温柔和迷人的神秘感。从土地，到杯中美酒，光影交错间，那同样不言而喻且神秘的感觉贯彻其中。每个年份的葡萄酒都通过其独特的表达方式还原了故事“缘起”的奥秘。品鉴之时，这种表达方式便会浮现在你面前。



为致敬粗犷与柔软兼具的特质和土壤的恩赐，  
马赛多以葡萄园地表的坚硬蓝黏土“massi”为名。

马赛多身处各个地质时间的迷雾中，  
见证了古老的地中海中心地区沧海桑田的变化。  
马赛多所在地理位置的地质条件得天独厚，  
它根植于深深的蓝黏土中。  
在随后的岁月里，地震力使土壤层折叠，  
于是，其中一个褶皱将上新世粘土带到地表，  
使它们重见光明，享受海风的吹拂，感受太阳的温暖。  
因此，大自然是马赛多的第一位真正的创造者。  
出身背景各不相同的人们用他们的聪明才智、执着和直觉，  
超越了当地的酿酒习俗和传统，  
展示了这片土地的所有神秘与力量。  
对风土日常的仔细观察可以激发耐心、精准、  
和注重细节的葡萄栽培方式。  
年复一年，从葡萄园种植到酒窖酿造，  
这个团队不断探寻，只为揭示此处风土的独特之处。

马塞多的葡萄树似乎总在不断地与大自然抗争。  
这里需要我们的精心护理，在不对其施加任何压力的情况下  
进行保护。  
酒庄内，“最小干预”是关键词。  
不需复杂的酿酒工艺，只需简单的操作，  
极度浓缩的葡萄果实便可展现其精髓。





# MASSETO

—2022—

马赛多2022年份  
托斯卡纳IGT

## 天气情况与年份

2022年的生长季以较为典型的冬季开端，气温接近季节平均值，随后清凉而干燥的春季如约而至，这使得葡萄的萌芽期略晚于往年。然而，从五月底开始，气温迅速攀升，最高达35摄氏度，且随之而来的是长达约75天的炎热与干旱，这对葡萄藤的自然生长周期产生了影响。幸运的是，典型的夏季雷暴雨及时降临，不仅缓解了干旱，还帮助葡萄藤重新恢复生理平衡，为2022年的采收做好了充分准备。九月的气候堪称理想，夜间凉爽的气温为糖分、芳香物质与单宁的积累创造了优越条件。整个采收季天气条件优越，使我们能够精准把握每个地块的理想采摘时机。首批梅洛于9月6日采摘，直至10月9日，随着品丽珠的最后采收，采收季圆满落幕。

## 酿造和陈酿

手工采收的葡萄放置在承重15公斤规格的筐中，在经过去梗和轻柔破皮后，借助自然重力将葡萄转移至水泥发酵罐中。酒庄将每个田块的葡萄分开进行酿造，采用天然酵母发酵，温度保持在25-28℃左右，每天进行2-3次淋皮，必要时进行倒罐。浸渍时间由21天延长至28天，让每个批次得以充分展现其香气特征，并促进风味物质的萃取。苹果乳酸发酵在100%新橡木桶中进行。在经过第一轮12个月的陈酿后，混酿后的酒液将被再次导入橡木桶中，进一步陈酿12个月，橡木桶陈酿的总时长为24个月。装瓶后，马赛多2022年份将继续在瓶中陈化12个月后才正式推出市场。

## 品鉴记录

扎根于独特的风土，马赛多2022年份的葡萄在酒中得到了完美的呈现，浓缩的小红果风味跃然杯中，鲜明可辨。明亮耀眼的红色彰显其独特的个性，正静候绽放，这款酒饱满的口感与迷人的风味使人沉醉。它天生强劲，却仍在瓶中静静熟成，在岁月的沉淀中寻求力量与优雅的完美平衡，以延续它一贯的经典风格。



MASSETO

MASSETO



— 2022 —

TOSCANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

MASSETO