



2020

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

—2020—

马赛托 (Masseto) 2020
托斯卡纳 (Toscana IGT)

天气情况和年份

经过了一个温和、湿润的冬天，3月份的气温急剧下降，就在该月的最后一周葡萄开始发芽时，有几个晚上的气温甚至降到了0°C以下。幸运的是，新长出的萌芽受到绒毛的保护，它们有效防止了霜冻有可能带来的损害。接下来的春日里，天气一直很温暖，降雨量正常，确保了枝叶的正常生长，5月20日至25日之间，葡萄树迎来了花期。6月中旬较强的雨季过后是一段很长的干旱期，期间几乎没有降雨，这样的高温天气一直持续到8月底。在7月20日至25日期间，葡萄进入了转色期，整个转色过程均匀且快速，充足的阳光促进了葡萄的逐渐成熟。8月底，大雨降临，气温因此大幅下降，夜间最低温度低至13°C，这为梅洛的成熟提供了理想的条件。为了尽可能保持葡萄的新鲜度，梅洛葡萄早早地就开始了采收，避免了突然来袭的，温度高达37度并持续一周的高温热浪。我们于9月14日完成了梅洛葡萄的采收，品丽珠葡萄于9月16日完成采收。

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°C左右，每天进行2-3次淋皮，必要时进行倒罐，在罐中的总时间约为21至25天。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。装瓶后，Masseto 2020年份将继续在瓶中陈化12个月后才正式推出市场。

品鉴笔记

马赛多2020年份完美诠释了这个年份的关键特质。这款酒无论是在色泽还是香气上都具有极为出色的浓郁度，在杯中活力四射，迷人的特点并不会随着时间的流逝而减退。它香醇的味道和绵长的回味在口中徐徐绽放，单宁与酒体完美融合，与其他年份的马赛多佳酿一样，马赛多2020年份具有超强的陈年潜力。

品鉴于2022年11月



MASSETO

MASSETO



—2020—

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

MASSETO