



Massetino 2019

Toscana IGT

Merlot 94%

Cabernet franc 6%

2019 年小马赛多

托斯卡纳 IGT 红酒

94% 梅洛

6% 品丽珠

天气条件与年份

2019 年的气候特点是非常多变的，寒冷多雨与长时间的炎热干燥交替出现。

一个正常的冬季过后，葡萄藤于 4 月的第一周开始萌芽，4 月和 5 月寒冷多雨的天气显著减缓了葡萄的生长，导致花期比同期推迟了 10 天左右。6 月份天气忽然变得炎热且干燥，月底气温最高达到了 37°C。整个夏季天气炎热，阳光充足，气温比平均水平要高出 2°C，连续 45 天没有下雨。漫长的干旱被 7 月最后一周到来的两天降雨所打断，气温回归到季节正常水平，为葡萄成熟提供了理想的条件。

在月初又下了一场阵雨之后，年轻的梅洛葡萄于 9 月 5 日开始采收，在完美的天气条件下，采收一直持续到了 9 月 20 日。品丽珠的采收则于 10 月 1 日完成。

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italia

酿造与陈酿

手工采收后的葡萄放置在承重 15 公斤规格的筐中,在经过去梗和轻柔压榨后,借助自然重力将葡萄转移至水泥发酵罐中。酒庄对于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,并适时进行倒罐,在罐中的总时间约为 21 至 25 天。苹果乳酸发酵在橡木桶中进行,其中 50%为新橡木桶。在经过第一轮 12 个月的陈酿后,酒液经过混合后再次导入橡木桶中,在装瓶前进一步陈酿 3 个月。

酿酒师品鉴记录

2019 年小马赛多展现了这一年份的典型特征。色泽虽年轻但深邃,散发出完美的成熟黑果果香,并伴有新橡木和甘草的辛香。入口丰富而浓郁,天鹅绒般细腻优雅的口感,与清新的酸度和坚实的单宁搭建的结构感相互平衡。

品鉴于 2021 年 4 月