



2020

MASSETINO

“Freedom so high
When we are all bound by laws
Etched in the scheme
of nature’s own hand”

Brendan Perry & Lisa Gerrard

受制于与生俱来的规则的约束，
自由不能信手拈来
布伦丹佩里和丽莎杰拉德



小马赛多 酒王马赛多系出名门之作

1980年代初期，首批葡萄树栽植于马赛多山坡西面富粘性的土壤之上。地质研究显示，或许由于场域的独特性，著名酿酒师安德烈·烈斯切夫（André Tchelistcheff）和创始人选择了梅洛，而非更容易栽种的赤霞珠，因而造就传奇经典。从第一次收获起，这款孕育自上新世蓝粘土的佳酿独具性格清晰可见，品饮可辨，30多年来，始终如此。

自马赛多酒厂诞生以来，为确保最高品质，对葡萄的捡选机制一向严谨。2017年，一些以干砌石墙划分、重新种植梅洛和品丽珠的区域所生产的葡萄酒考虑纳入马赛多麾下。虽然有些区块特色尚未发展完全到足以代表马赛多，但前景看好，与其他未用于酿制马赛多的成分，创造了第二款佳作-小马塞多。

首款小马赛多于2017年开始酿制，2019年发表，正好是第一支马赛多上市的30周年。由义大利建筑师 Zito & Mori设计的马赛多酒厂于同年竣工并举行落成典礼。第二款葡萄酒的诞生和马赛多酒厂开幕为史上最具开创性的时刻，“马赛多酒庄”巍然而立。

小马赛多的性格承自马赛多，系出同门，完美融合力量丰沛与含蓄经典。





MASSETINO

—2020—

2020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

在经过一个温和多雨的冬季后，3月最后一周葡萄树刚开始萌芽，气温却开始下降，有好几个夜晚的气温甚至低于0℃。多亏受到嫩芽上的棉质组织的保护，成功避免了霜冻的损害。整个春天都很温暖，降雨量正常，这确保了葡萄藤的正常生长，直到5月20日至25日花期的到来。6月中旬迎来了一段密集的降雨期，随后是非常长的干旱期，这段期间一直持续到了8月底都没有降雨，同期的温度也一直维持在高位。7月20日至25日期间，葡萄的成熟期来临，烈日下的葡萄均匀地逐渐成熟。8月底的降雨导致气温大幅下降，夜间的最低气温为13℃：这为梅洛葡萄的完美成熟提供了理想条件。为了保持其最大的新鲜度，我们决定提前进行快速的采收，这一举措及时避免了葡萄们遭受突袭而来且持续一周的热浪，在这期间最高温度甚至达到37℃。终于，梅洛葡萄的采收在9月14日顺利完成，随后，我们进行了品丽珠的采收，并持续到9月16日结束。

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

2020年小马赛多耀眼的紫色绚丽夺目，透露出这款酒强烈的个性。你可以闻到成熟的，清新明亮的樱桃果香，香味一直延续至味蕾。作为力量和最终风味的完美组合，这款酒完美地体现了该年份的典型特征。

品鉴于2022年4月



MASSETINO

—2020—

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

MASSETINO