



Masseto 2002

Toscana IGT

Clima e vendemmia

Le previsioni meteo del 2002 si possono dividere in due periodi: prima e dopo il 10 agosto. La prima parte del ciclo vegetativo delle viti è stata leggermente anticipata, seguita dalla normale fioritura e allegagione, malgrado le ondate alternate di clima caldo e freddo. Le fasi biologiche delle viti hanno proceduto regolarmente ed entro la media stagionale. All'inizio di luglio, è stata effettuata una vendemmia verde per ridurre i grappoli sulle viti di circa il 30%. Dopo il 10 agosto le condizioni di umidità hanno richiesto un lavoro attento e costante in vigna per ottenere un perfetto equilibrio tra crescita della canopia della vite e sviluppo dei frutti. Questo ha assicurato una maturazione polifenolica lenta e perfetta. La raccolta è iniziata il 4 settembre nella parte superiore del vigneto del Masseto ed è stata ultimata il 25 settembre con la zona centrale.

Vinificazione e invecchiamento

All'arrivo in cantina, tutti i grappoli sono stati selezionati ulteriormente tramite due nastri di cernita, successivamente al passaggio nella diraspatrice prima e dopo la diraspatura, per eliminare manualmente e con estrema precisione anche le più piccole parti di raspo, prima di essere sottoposti ad una soffice pigiatura. La fermentazione alcolica ha avuto luogo in parte in tini di legno da 85 Hl ed in parte in tini di acciaio da 65Hl e 75 Hl. Le temperature medie durante la fermentazione esono state mantenute tra i 27-30°C.

La macerazione si è protratta per 21-33 giorni dopo la quale il vino è stato travasato in barriques nuove di rovere francese dove si è conclusa la fermentazione malolattica. L'affinamento in barriques è durato complessivamente 20 mesi. L'assemblaggio definitivo del vino è stato effettuato dopo i primi 12 mesi e reintrodotta quindi in barriques per altri 8 mesi per completare l'affinamento. Il vino ha fatto un ulteriore periodo di affinamento in cantina di 16 mesi in bottiglia prima dell'immissione sul mercato.

Note di degustazione

Come accade spesso, il Masseto ci sorprende nelle annate più difficoltose. Nel 2002 ha prodotto un vino assolutamente splendido che compensa una minore ricchezza con un'eleganza sobria e raffinata, aromi complessi e una texture setosa. Il vino è di buona beva fin quasi dalla messa in vendita e inizia a raggiungere la piena maturità, che dovrebbe proseguire per almeno altri dieci anni.

Degustato Luglio 2019

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italia