



Masseto 1996

Toscana IGT

Clima e vendemmia

La primavera del 1996 ha registrato temperature inferiori alla media, che hanno determinato un ritardo nella germogliazione. La varietà Merlot è fiorita il 24/25 maggio. Le temperature in estate sono state piuttosto stabili ma non eccessivamente torride. Verso la metà di agosto vi è stata qualche precipitazione che ha causato un leggero ritardo nella maturazione. Le temperature, tuttavia, sono aumentate in modo considerevole all'inizio di settembre, consentendo alle uve di maturare pienamente. La raccolta è stata eseguita tra 8-12 settembre ed è stata prestata la massima attenzione all'accurata selezione dei grappoli.

Vinificazione e invecchiamento

L'uva è stata diraspata e pigiata prima di essere introdotta in tini dove è avvenuta la fermentazione alcolica ad una temperatura non superiore ai 30°C. La macerazione si è protratta per 18-20 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 24 mesi seguito da un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia per 12 mesi.

Note di degustazione

Un'altra annata a maturazione tardiva, in genere ritenuta inferiore al 1995, ma che ha prodotto ancora una volta un grande Masseto. Ancora più denso e sontuoso del 1995, con tannini meno strutturati, pienamente rotondo e convincente. Mostra ancora notevoli risorse interne in vista dell'ulteriore affinamento ma è difficile trattenersi dal berlo subito.

Degustato Luglio 2019

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italia