



Masseto 2004

Toscana IGT

Clima e vendemmia

Il 2004 è stata un'annata da manuale. In termini di clima, durante l'inverno sono state registrate sufficienti precipitazioni e le temperature non sono mai state eccessive, mentre la primavera è stata soleggiata, con brevi temporali occasionali. La germogliazione è avvenuta tra il 30 marzo e il 10 aprile. La fioritura ha rivelato notevole fertilità da parte dei germogli (grazie alle temperature elevate dell'anno precedente). Le rese potenzialmente elevate sono state tenute sotto controllo al fine di ottenere i livelli di qualità desiderati tramite la ripetuta estesa potatura dei grappoli in eccesso. L'estate è iniziata con temperature miti, seguita da un agosto soleggiato e torrido. Queste condizioni ideali hanno permesso al Merlot di maturare in modo omogeneo e uniforme. Durante la vendemmia non vi sono state precipitazioni, il che ci ha consentito di determinare il momento ideale per la raccolta di ogni parcella. La raccolta è iniziata il 13 settembre dalla zona più alta del vigneto. Le parti centrali e inferiori sono state raccolte tra il 17 e il 21 settembre.

Vinificazione e invecchiamento

Le uve sono state raccolte a mano in cassette da 15 Kg. All'arrivo in cantina, i grappoli sono stati selezionati con cura su un doppio tavolo di cernita, prima e dopo la diraspatura. Dopo una pigiatura soffice, la vinificazione è proseguita in parte in vasche di acciaio inox e parte in botti di rovere troncoconiche. A guidare nella scelta la provenienza dal vigneto: ogni parte del Masseto è stata infatti vinificata separatamente. Dopo una fermentazione a temperature intorno a 25-28 °C, è seguita una macerazione di circa 15-18 giorni a 28°C.

La fermentazione malolattica è avvenuta in barriques di rovere francese (al 100% nuove). L'affinamento è durato complessivamente 24 mesi in ambiente a temperatura controllata presso la barrique di Masseto. Dopo i primi 12 mesi di affinamento, è stato effettuato l'assemblaggio, e il vino è stato poi reintrodotta nelle barriques per ulteriori 12 mesi. Successivamente all'imbottigliamento il vino è stato quindi sottoposto ad un'ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi prima dell'immissione sul mercato.

Note di degustazione

Una stagione vegetativa particolarmente equilibrata ha prodotto un Masseto all'insegna della raffinatezza e dell'eleganza. Non si avverte la mancanza di potenza e ricchezza, ma tutto nascosto dietro una trama particolarmente intrigante e setosa e una cornucopia di aromi. Un vino così raffinato ed equilibrato tende ad essere piacevole da bere in qualsiasi stadio di affinamento ma i più pazienti farebbero comunque bene a lasciare qualche bottiglia in cantina poiché il vino si trova ancora in una prima fase della propria evoluzione.

Degustato Luglio 2019

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italia