



2009 的马赛多

托斯卡纳典型产区级(IGT)

气候与收获

2009年冬季到初春凉爽多雨，萌芽如常。5月较干爽，6月降雨回归，但未对植物生长、开花产生负面影响。夏季炎热，降雨稀少，温度经常超过35° C，昼夜温差不大。8月底、9月初来自非洲的强烈西洛可风(sirocco winds)加速果实成熟，尤其是早熟品种，如梅洛，故成为马赛多史上最早、最快的成熟年份之一。采摘工事自9月2日开始，9月10日结束，共分为5个批次。

酿制与陈年

9月2日，"Maseto Junior"和"Maseto Isola"最年轻的葡萄藤开始采收，9月10日，"Maseto Centrale"的两个葡萄园完成采收，共收获了五个不同的酿造批次。葡萄簇被手工采摘到15公斤的盒子里，然后在去梗前后在双层分拣台上进行手工分级和挑选，最后被仔细压碎。每个葡萄园区块都是单独酿造的。发酵在钢桶和橡木桶中进行，然后在25-28° C的温度下浸渍15-20天。随后，葡萄酒开始在新橡木桶中进行乳酸发酵。在最初的12个月里，每批酒都是单独陈酿的。然后，葡萄酒被集中起来，在橡木桶中再陈酿一年，共计24个月。装瓶后，葡萄酒再经过12个月的陈酿即可上市。

品尝记录

马赛多2009特别表现了温暖气候的年份特点，体现伟大风土的高贵潜质。盘踞于马赛多的粘土地上，我们成功把持爽脆度与香味层次间的平衡，使其成为经典。令人印象深刻的深沈色调，马赛多2009映照出成熟樱桃、可可、香料和咖啡的强烈印记。口感体验浓郁而宽广，强烈果味与柔和、坚实的单宁共存。明显的酸度使余韵延展，爽脆鲜明。

2019年7月

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italia