



Masseto 1995

Toscana IGT

Clima e vendemmia

Le condizioni climatiche prevalenti nel corso del 1995 sono state caratterizzate da una primavera relativamente tardiva che ha di conseguenza influenzato la fioritura delle viti. La fioritura è iniziata il 24-25 maggio per le uve Merlot. La fine di giugno e l'inizio di luglio sono stati leggermente più freschi della norma, seguiti all'improvviso da circa 30 giorni di condizioni atmosferiche eccezionalmente calde. Temporali intermittenti sono iniziati attorno all'8 agosto con un calo delle temperature, rimaste leggermente più fresche per tutto il mese di settembre. La raccolta è stata eseguita il 4 e il 13 settembre 1995.

Vinificazione e invecchiamento

Dopo la diraspatura completa, ha avuto inizio la fermentazione alcolica, durata 10-11 giorni, seguita da una macerazione di ben 18-20 giorni a temperatura controllata. Prima del travaso iniziale, il mosto è stato spremuto delicatamente, quindi è iniziata la fermentazione alcolica, seguita dalla fermentazione malolattica.

Il vino è stato poi trasferito in barrique nuove di rovere francese (quasi tutte di Alliers e Nevers), dove è rimasto per 2 anni, seguiti da altri 18 mesi in bottiglia prima dell'immissione in commercio.

Note di degustazione

È un'ottima annata, anche se ha assistito a condizioni climatiche fresche e piovose all'inizio della vendemmia. Il risultato è un grande Masseto, maturo e opulento, che ha sviluppato una notevole eleganza nel corso degli anni. Presenta sensazioni sensuali di frutta morbida, cioccolato fondente e fave di caffè torrefatte; un palato dalla consistenza vellutata a trama fitta, e tannini ancora espressivi nel finale. Ha raggiunto la piena maturità e continuerà a conservarsi perfettamente per molti anni a venire.

Degustato Luglio 2019

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italia