



*2021*

MASSETINO

“Let’s swim to the moon  
Let’s climb through the tide  
Penetrate the evening’  
that the city sleeps to hide”

*Moonlight Drive, Jim Morrison*



## MASSETINO

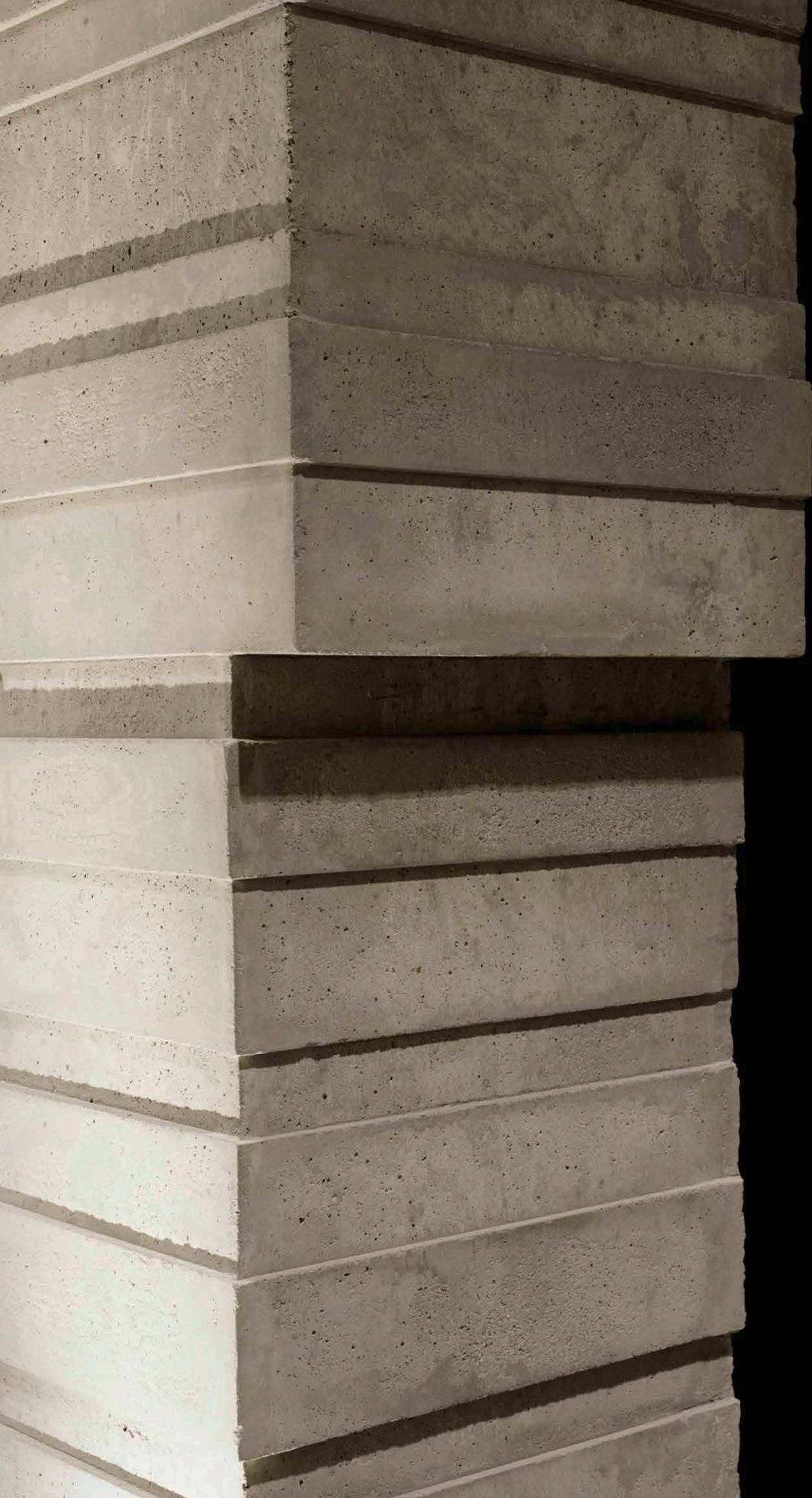
### Il *second vin* di Masseto

All'inizio degli anni '80 furono piantate le prime viti sui terreni argillosi esposti ad ovest della collina di Masseto. Gli studi geologici suggerivano che poteva essere un sito speciale. Sono leggendari gli attriti tra il celebre enologo André Tchelistcheff e il fondatore della tenuta per piantare il Merlot al posto della scelta meno rischiosa del Cabernet Sauvignon. Fin dalla prima vendemmia la personalità unica dei vini di questo vigneto, piantato lungo una vena di argilla blu del Pliocene, fu evidente a tutti (anche al gusto!). Da quei primi momenti sono ormai passati più di 30 anni.

Dalla nascita di Masseto, è stata sempre eseguita una selezione estremamente rigorosa delle uve per garantire la miglior qualità possibile. Nel 2017 i vini ottenuti da alcune parcelle di Merlot e Cabernet Franc, recentemente ripiantate e ora delimitate da un maestoso muro a secco, sono stati presi in considerazione per Masseto. Alcune parcelle però non avevano ancora sviluppato abbastanza carattere da poter essere incluse nel Masseto, ma mostravano potenziale e personalità per creare, insieme ad altri componenti non utilizzati nel master-blend, un *second vin*: il Masettino.

L'annata inaugurale di Masettino è stata il 2017 che ha debuttato nel 2019, esattamente 30 anni dopo la prima annata di Masseto e nello stesso anno dell'inaugurazione della cantina Masseto, progettata dagli architetti italiani Zito & Mori. La nascita del *second vin* e l'apertura della cantina sono stati eventi fondamentali nella storia di Masseto e nella sua consacrazione come tenuta.

La forte personalità di Masettino non sorprende in quanto condivide lo stesso DNA di Masseto. Proprio come il fratello maggiore, accosta il potere e l'opulenza alla discrezione e al classicismo.





# MASSETINO

— 2021 —

TOSCANA IGT

Merlot 90% Cabernet Franc 10%

## CLIMA E ANNATA

L'annata 2021 è iniziata con un inverno piovoso e mite che ha permesso di ricostituire le riserve idriche del terreno. Dopo un marzo asciutto, il germogliamento è avvenuto nelle prime due settimane di aprile. Il graduale aumento delle temperature, con piogge nella norma, ha permesso una crescita dei germogli regolare, per arrivare a una fioritura in ottime condizioni alla fine di maggio. Dal mese di giugno si è manifestato un tempo pienamente estivo con temperature leggermente più alte della media e una quasi assenza di precipitazioni, portando l'invasatura all'ultima settimana di luglio. La siccità si è prolungata per tutto il mese di agosto e settembre. Nonostante ciò, le piogge di primavera hanno concesso ai suoli calcareo-argillosi la capacità di rilasciare alla pianta riserve sufficienti per non giungere a stress idrici debilitanti, ma bensì ad acini concentrati con un alto potenziale qualitativo.

## VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Le uve sono state raccolte a mano in cassette da 15 kg. Dopo la diraspatura e una leggera pigiatura, le uve sono state trasferite in vasche di cemento per gravità, senza alcun pompaggio. Ogni singola parcella del vigneto è stata vinificata separatamente. La fermentazione è avvenuta spontaneamente con lieviti indigeni a temperature intorno ai 25-28°C, con due o tre rimontaggi al giorno e délestages ove necessario. Il tempo totale nelle vasche variava da 21 a 25 giorni. La fermentazione malolattica è avvenuta in barriques, per il 50% di rovere nuovo. Dopo i primi 12 mesi di invecchiamento il vino è stato assemblato e reintrodotta in barriques per altri 3 mesi, prima dell'imbottigliamento.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'alto potenziale qualitativo che si percepiva all'assaggio degli acini prima della raccolta trova coerenza nell'espressione qualitativa di Masetino 2021. Un vino integro, croccante e dai colori brillanti. Profumi immediatamente capaci di essere ricordati per persistenza e pienezza. Tannini vibranti, giovani e in continua evoluzione tanto da tenere vivo l'assaggio con tenacità. Masetino 2021 è potente tanto quanto l'annata di cui è figlio.

*Degustazione aprile 2023*



MASSETINO

—2021—

TOSCANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

MASSETINO