



2019

MASSETO

开瓶，就像一窥液状万花筒的无垠绝妙：极致奢华和光泽优雅的珍稀融合。



阿克赛尔·海因茨
(Axel Heinz)
庄园总监

这太惊险了。我们总是在酿造伟大的葡萄酒的边缘线上徘徊，它很有可能会落到另一边。失败的风险始终存在。

这里有一种真正的力量，事实上是大自然做出了所有重要的决定。而成就这一切的关键来自位于葡萄园表层土壤下方的，距今已经100多万岁的上新世蓝黏土。这里曾经是沿海沼泽，多少个世纪以来，这片沼泽地渐渐演变成了黏土，堆满了盐分和海洋生物的痕迹。随着周围山丘的不断侵蚀，逐渐被泥土、砾石、沙子和岩石碎片所覆盖。随后，地震又将这些土层推成褶皱，蓝黏土层因此从海底抬升至更靠近马赛托山坡的表面。粘土的矿物结构使其能够在水中吸收自身重量。它滋养葡萄藤蔓的根部，使它们在保持凉爽的同时始终维持轻微的水分补给，即使在最炎热的夏天也依然如此。加上柔和的海风、充沛而明亮的阳光、以及大量海洋反射的光，这一切给葡萄多酚物质的缓慢成熟提供了教科书般的完美条件。

马赛托的核心构成可以这样来理解：它的经线，是一支由完整管弦乐队演奏的马勒交响曲。纬线是一个小型室内乐合奏。这种管弦乐的力量，需要极为小心地处理。它必须通过柔软的元素来平衡，以增加其复杂性。这里的每块土壤都有着不同比例的黏土、砾石和泥土，展现出令人难以置信的表现力。它更像是一个非常复杂的拼图，而拼图的核心就是蓝黏土。

这是一个充满力量的地方，一个有着无数秘密。等待着你去发现的葡萄园





MASSETO

— 2019 —

马赛托 (Masseto) 2019
托斯卡纳 (Toscana) IGT

天气情况和年份

2019年的特点是气候多变，寒冷和降雨与长时间的干旱和高温天气交替出现。经过一个正常平缓的冬季后，在4月的第一周，葡萄藤开始萌芽。整个4月和5月，天气寒冷且多雨，大大减缓了葡萄藤的生长，开花期比平时推迟了10天。时间来到6月，气候突然变得干燥炎热，月底的最高温度甚至达到了37°C。整个夏季天气炎热，阳光充足，温度比往年平均温度高2°C，并且有连续45天都没有下雨。在7月的最后一周，维持了两天的降雨终于打断了漫长的干早期，将温度重新调整到季节标准，为葡萄的成熟提供了理想的条件。在9月初的另一场阵雨之后，我们开始了美乐葡萄的采收。我们先是在9月5日到9月20日期间采摘年轻葡萄藤上已经达到完美状态的美乐 (Merlot)。10月1日进行了品丽珠的顺利采收，至此，我们的采收季宣告圆满结束。

酿造和陈酿

除梗前后，手工采摘的葡萄串会被放进容量为15公斤的标准小筐里，并在双分拣台上进行手工筛选，然后进行轻柔的破碎。发酵主要是在水泥罐中进行的，只有一小部分在橡木桶中进行，发酵温度维持在25-30°C之间。浸渍的时间从21天到28天不等，苹果酸-乳酸发酵是在100%全新橡木桶里进行的，在陈酿的前12个月中，每个批次均分别陈酿。

随后，葡萄酒混合在一起之后会被再次放入桶中陈酿12个月，桶中陈酿时间总共为24个月。像往常一样，马赛托 (Masseto) 2019在进入市场之前还需要再等待12个月的瓶陈时光。

品鉴笔记

马赛托 (Masseto) 2019的采收季来的比往年稍晚，得益于9月初晴朗而温和的天气，这款酒表达出一种和谐与醇厚兼而有之的气质。年轻状态下深邃的颜色清晰地告诉我们这是一款极为浓郁集中的葡萄酒，散发着教科书般经典的成熟樱桃、紫罗兰、甘草和黑巧克力的香气。宽广的酒体结实而饱满，天鹅绒般精致的单宁铺满味蕾，收尾时依然清新又充满活力。

于2021年11月品鉴

MASSETO

MASSETO



— 2019 —

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA