



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



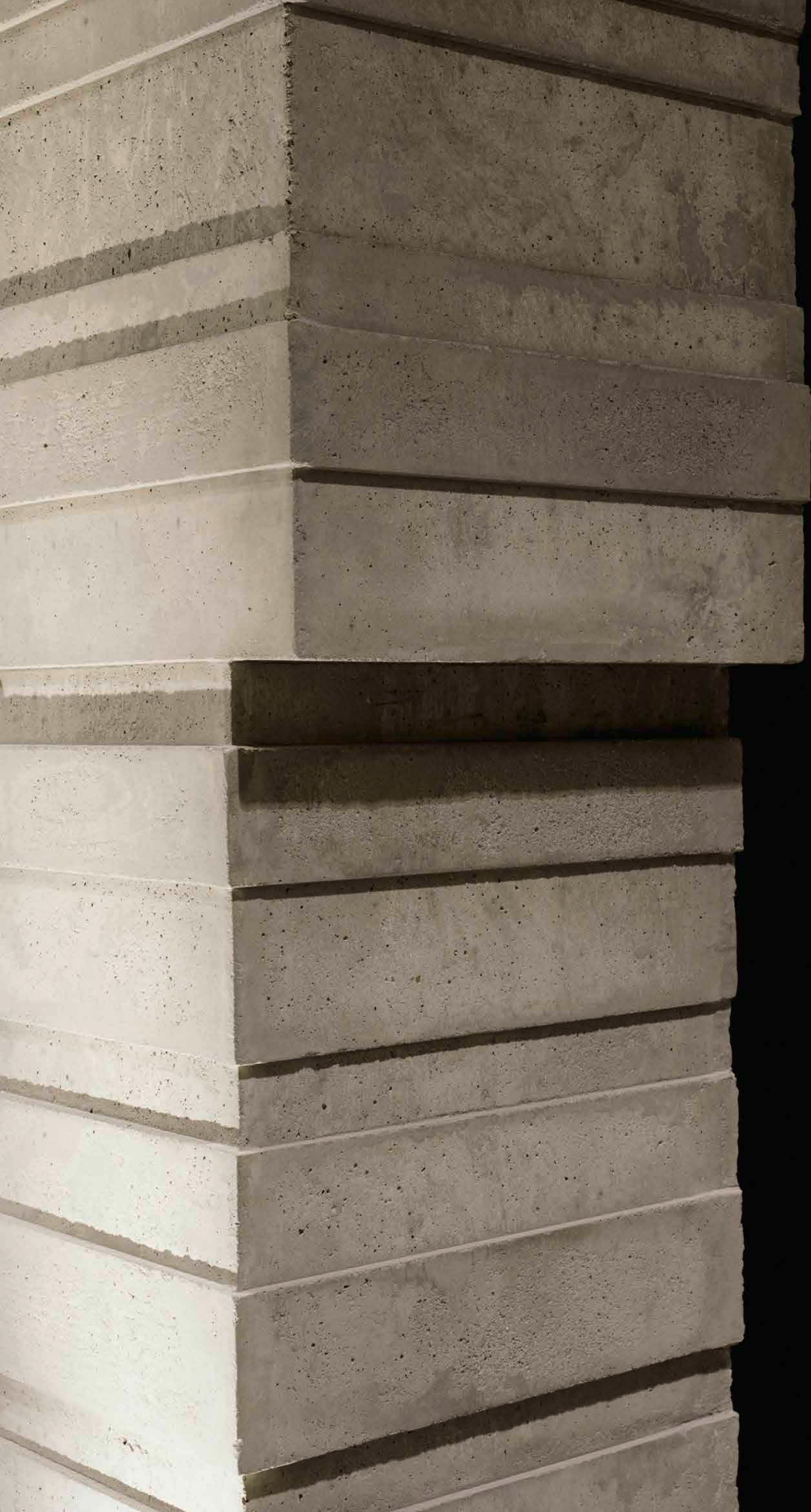
小马赛多 酒王马赛多系出名门之作

1980年代初期，首批葡萄树栽植于马赛多山坡西面富粘性的土壤之上。地质研究显示，或许由于场域的独特性，著名酿酒师安德烈·烈斯切夫（André Tchelistcheff）和创始人选择了梅洛，而非更容易栽种的赤霞珠，因而造就传奇经典。从第一次收获起，这款孕育自上新世蓝粘土的佳酿独具性格清晰可见，品饮可辨，30多年来，始终如此。

自马赛多酒厂诞生以来，为确保最高品质，对葡萄的捡选机制一向严谨。2017年，一些以干砌石墙划分、重新种植梅洛和品丽珠的区域所生产的葡萄酒考虑纳入马赛多麾下。虽然有些区块特色尚未发展完全到足以代表马赛多，但前景看好，与其他未用于酿制马赛多的成分，创造了第二款佳作-小马塞多。

首款小马赛多于2017年开始酿制，2019年发表，正好是第一支马赛多上市的30周年。由义大利建筑师Zito & Mori设计的马赛多酒厂于同年竣工并举行落成典礼。第二款葡萄酒的诞生和马赛多酒厂开幕为史上最具开创性的时刻，“马赛多酒庄”巍然而立。

小马赛多的性格承自马赛多，系出同门，完美融合力量丰沛与含蓄经典。





MASSETINO

— 2021 —

2021年小马赛多
托斯卡纳 IGT 红酒
90%梅洛
10%品丽珠

天气情况与年份

2021年份以温和多雨的冬季开始，土壤中的水份储备得到了补充。在经历了干旱的3月之后，葡萄在4月的前两周开始萌芽。随后温度逐渐升高，降雨量适中；5月底，花蕾在极好的条件下均匀发育，渐渐开花。6月开始的夏季堪称完美：气温略高于平均温度，几乎没有降雨。在这样的气候条件下，葡萄在7月最后一周就开始转色。干燥的天气一直持续到了8、9月。尽管如此，春季的降雨让富含石灰岩黏土的土壤储备了足够的水分，使葡萄免遭缺水的压力，从而保证了葡萄果粒的浓郁度和上佳品质。

酿造和陈酿

手工采收的葡萄放置在承重15公斤规格的筐中，在经过去梗和轻柔破皮后，借助自然重力将葡萄转移至水泥发酵罐中。酒庄将每个田块的葡萄分开进行酿造，采用天然酵母发酵，温度保持在25-28℃左右，每天进行2-3次淋皮，必要时进行倒罐，在罐中的总时间约为21至25天。苹果乳酸发酵在橡木桶中进行，其中50%为新橡木桶。在经过第一轮12个月的陈酿后，混酿后的酒液将被再次导入橡木桶中，在装瓶前进一步陈酿3个月。

品鉴记录

小马赛多2021年份完全体现出了采收前品尝的葡萄的高品质与潜力。这是一款具有完整性、口感脆爽，色泽鲜亮的葡萄酒，它浓郁饱满且持久的香气给人留下了深刻的印象。年轻且强劲有力的单宁使口感生动而富有韧性。小马赛多2021年份就如它所诞生的年份一样，华丽而强大。

品鉴于2023年4月

