



马赛多(MASSETO) 佳酿特色

1986年可谓「马赛多元年」，时值今日，登峰造极

1986

在马赛多成为马赛多之前

1987年，第一款马赛多正式发表，但在1986年，即运用马赛多粘土丘陵上新栽植的首批梅洛葡萄，试验性酿制装瓶。这款酒是马赛多的「原型」，现酒庄仍有少量典藏。今日品饮佳酿，旋即对庄园这款梅洛专酿诞生的原因了然于心：首次收获，希望丰饶。数十年后的今日，这款葡萄酒展现了绝对的赛多特质：色泽深沈浓烈，尽管橙色调透露出陈年的轨迹，丰富成熟的果香，则来自地中海阳光的孕育；致密的单宁结构与丝绒般的感性柔和乃天衣无缝的完美结合。

对有幸与这些珍稀佳酿相遇的人来说，马赛多1986正蓄势以待，静候阁下发现其惊艳、历久弥新之处。

1987

1987年佳酿特色在于，生长季气候大致良好。高温持续整个7月，8月些微降雨。梅洛采摘始于9月13日。

酿酒师品酩记 1987是当今名闻遐迩的马赛多标签初登场的年份。此款佳酿完全熟成、香气馥郁、细腻柔滑，适合阁下优雅品饮。

1988

是年葡萄生长周期，直至果实成熟阶段，气候炎热、阳光充足。8月份气温达到最高峰。

梅洛采摘始于9月14日。

酿酒师品酩记 1988年佳酿为近十年最佳代表作，与1985年和1990年同享盛名。马赛多1988位处成熟顶峰，散发完美陈年葡萄酒的潜力：复杂而优雅、浓郁而饱满，细腻而致密的单宁，堪称经典。超凡的清新与稳定在在证明其陈年潜力，来日方长，后势无限。

1989

1989年生长季的气候温暖晴朗，直至果实成熟。夏季适度降雨，八月温度到达顶峰，导致葡萄成熟过程减缓，因此，葡萄成熟较往年推迟。梅洛摘采始于9月28日。

酿酒师品酩记 20世纪80年代这十年间，每款年份佳酿品质互有消长。即便如此，1989年马赛多仍带来了惊喜、愉悦，味觉体验极富层次，香气优雅，结合松露、林间草香与爽脆果香。品饮如喉，虽稍乏佳酿力度，但其馥郁芳香、丝滑致密的结构，传达了优雅与平衡的特色，待您即刻探寻。

1990

1990年生长周期的葡萄，沐浴在温暖阳光下，历经8月初的少量降雨，其后是月底的最高温。此款佳酿特征与1988年相似。采摘始于9月5日。

酿酒师品酩记 此为另一款年份佳酿，力道强劲、致密、成熟，时至今日，单宁力量仍相当可观。这款佳酿令人玩味之处在于其清丽气息，如经更长窖藏时间，将越发繁复多变。

1991

在葡萄生长的主要阶段，气温适中，6月15日左右开花坐果。夏季较以往凉爽，降雨偏高导致果实成熟推迟近三周。采摘始于9月11日与17日（比前几次收成稍微迟滞）。

酿酒师品酩记 此为一款完全成熟的佳酿，至今仍适合品饮。

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italia



1992

是年春天，温度舒适宜人。整个6月湿持续攀升，其后伴随温度显著上升，连贯整个8月。所幸，零星的凉爽给予喘息空间。然而，连续的高湿度稍稍推迟葡萄的成熟，收成期略微推迟。幸运的是，保格利区神奇地躲过9月中旬托斯卡纳邻近地区的强烈暴雨。采摘于9月5日与12日进行。

酿酒师品鉴记 总的来说，1992年的托斯卡纳并未留下正面的印象：9月和10月的多雨影响了葡萄质量水平，特别是晚熟品种，如保格利区的赤霞珠和品丽珠，以及托斯卡纳中部的桑娇维塞。很多人都不记得9月中旬的天气很不错，是好收成的征兆。梅洛(Merlot)属保格利区所有品种中最早熟的，实际上，成熟期的气候条件俱佳，因此，1992年酿出色马赛多，不足为奇。口感富层次，致密繁复，也许不似以往开放、明亮，但醇香勾出的爽脆果味，品饮入口，即刻感受。饮后力道令人印象深刻，余韵悠长。即刻品饮或陈放典藏，两相得宜。

1993

1993年的气候特征是春天温暖，降雨适中，导致开花期提前至5月中旬，紧接的则是酷热之夏。整个9月气温度稳定，直到月底才出现降雨。采摘于9月5日与22日进行。

酿酒师品鉴记 尽管九十年代晚期后来居上，稍稍遮掩这一年的光彩，1993仍是托斯卡纳好年份佳酿。完全成熟、强烈的果香，口感极致丝滑浓郁。活力满盈的单宁结构可证明，此款佳酿在陈放十年后，依然醇美。适合即刻品饮，但此款佳酿的典藏潜力，静待时间证明。

1994

1994年的春天特别炎热，降雨适中，导致梅洛在5月15日就提前开花温暖夏季持续到9月底，降雨极为稀少。采摘于9月4日和15日进行。

酒师品鉴记 葡萄园发展渐趋成熟，从出品佳酿即可窥知一二。当然，这也反映在葡萄酒的质量上，但总的来说，佳酿性格脱颖而出。1994年肯定是第一款明确勾勒出马赛多灵魂与其无与伦比个性的年份。如果1988年和1990年佳酿反映了其各自的独特与优质，1994年则体现了这座葡萄园的伟大精妙：丰富、成熟，樱桃与黑巧克力的经典滋味自杯中漾出。佳酿入喉，即可感受到马赛多典型的丰富层次，丝滑柔顺与致密结构。与1993年一样，马赛多1994适合即刻品饮，也极具陈放十年以上的潜力。

1995

1995年的气候优势在于春季相对晚至，连带影响梅洛葡萄藤的花期，迟至5月24日至25日。6月底到7月初略显凉爽，其后则是持续30天的异常高温。8月8日左右开始出现间歇性骤雨，气温下降，整个9月的气候相对凉爽。采摘于1995年9月4日和13日进行。

酒师品鉴记 尽管在收成之初气候凉爽、多雨，1995仍是个好年份，造就了顶级佳酿马赛多的成熟与华丽，多年来已出落地优雅醉人。柔顺果香、黑巧克力和咖啡的感性之味，入口丝滑浓郁，单宁回味无穷，已届全然成熟，且极具陈放典藏潜力。

1996

1996年春季均温较低，因而推迟了花期，梅洛始于5月24到25日。夏季温度较稳定，不会过热。8月中旬的些微降雨，导致成熟期的推迟。然而，9月初气温显著提升，有助葡萄充分成熟。采摘工于9月8日至12日进行，着重葡萄的仔细筛选。

酒师品鉴记 这是另一个晚熟年份，常被认为表现不若1995年，但马赛多再一次办到了！这款佳酿较1995年更加丰饶浓郁，单宁感不强，极为迷人圆润。陈年条件极优，但现在很难抵挡它的诱惑！

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italia



1997

初春的温度即高于平均，导致葡萄藤的提早抽芽。4月中旬，意外的霜冻和之后的降雨直到月底，植物生长周期因此推迟。5月起，气候变得干热，炎炎夏日，温度高于平均。葡萄比往常早熟，收获条件理想，从8月25日开始，到9月第一周结束。此款佳酿质量出色（葡萄熟度好、浓度高，单宁成熟），由于干燥的夏季，葡萄的尺寸较小，数量略低于平均水平。

酒师品鉴记 这个年份已成为传奇，即便仅为马赛多盛世的开端。炎热而早熟的1997年佳酿比所有其它年份的更能表达马赛多阳光而感性的一面：宽广、浓郁、高浓度、单宁丝滑柔和，瓶中保存了所有是年佳酿的强烈特质与宏大香气与深厚的感官体验。优雅与力道兼具。不慌不忙地迈向成熟的顶峰。

1998

冬末初春的温和气候有利于葡萄提前萌芽。5月底如期开花坐果。夏季相当炎热干燥，有时温度甚至远高于平均。是年降雨稀少（全年仅450毫米），7月中旬，葡萄顺利转色。7月底修剪藤蔓，以达到葡萄成熟的最佳条件。采摘为9月3日和9月9日，收获条件良好，分多次采收。

酒师品鉴记 要能超过1997年本非易事，但1998年亦可荣登保格利区十年佳酿荣衔。这是另一款温暖夏季所造就的强劲、浓重的马赛多，令人惊艳。致密、宽广和深厚的果味，以极度柔滑的单宁支撑，赋予佳酿稳健和青春之感。虽然未臻成熟，但这样强烈的冲击，无疑是一款适于长期陈年的马赛多。

1999

冬季相较于1998年略为寒冷，葡萄萌芽推迟到3月底左右。春季温度降雨如常，开花期与生长期与1998年类似，5月底进入开花期，期间的绝佳气候条件有利坐果。炎热无雨的夏季使转色期比它年提前了一周，果实大小均匀。收获在9月的第二周开始，持续7天，气候条件理想。

酒师品鉴记 作为指标性三连发的最后一年，1999年马赛多和1998相同，是一款在浓度、甜度和力度上缓步进化的佳酿。浓郁、顺滑、有力。多年来的尘封，而今苏醒，浮躁的单宁变得圆润，表现出宽广、尊贵如丝的质地。逐渐勾勒出成熟葡萄酒的复杂香调：黑巧克力、甘草和紫罗兰糖挑起感官中的温暖香味。总之，这款酒还可能带来更多惊喜：成为马赛多最好的佳酿之一。然而，耐心是必需，因为此款酒还非常年轻，来日方长。

2000

冬天较前一年温暖，4月头几天些微降雨，葡萄开始萌芽。春季天气晴朗，温度正常。花期一如往年5月中旬结束。多亏了春初的降雨，果实结构较前一年优秀。整个夏季直至采收，天气都特别晴朗、无雨，温度高于平均。葡萄转色因而提前（大约7月中旬），生长条件良好。采摘始于8月的最后几天，持续到9月中旬。

酒师品鉴记 继90年代的佳酿三连发后，2000年马赛多走入千禧新纪元，待您即刻品饮。

2001

冬季比常态温和，降雨高于平均，导致萌芽期提前到3月末和4月初。春季降雨频繁，温度适中，梅洛在5月中旬进入开花期。坐果良好，葡萄颗粒较一般大，夏季气温如常，降雨稀少。9月温度偏低，葡萄多酚缓步达到完美成熟。采摘于9月初开始，历时4周。收获的葡萄质量上乘，成熟均匀。

酒师品鉴记 2001年佳酿的诞生，宣告90年代晚期优质葡萄酒后继有望。一款华丽、丰盛而强大的马赛多。作为一款具纪念性的佳酿，结合了奢华的熟度、丰富的果香和完美平衡的单宁结构，适合即刻品饮，但鉴于其力度与丰富性，陈放数年，风味更甚。

2002

2002年的气候形势可以分两阶段，以8月10日为分界。尽管气候冷热交替，葡萄藤生长前期稍早，开花坐果如常。葡萄生长正常，符合季节常规，7月初，对30%的葡萄进行修剪。8月10日之后，因应潮湿的环境，园中工事必须精细且持续，以平衡果实与植被间的生长平衡，如此得以缓步得到多酚完美成熟的梅洛葡萄。采摘始于9月4日，从马赛多葡萄园的高位区(Masseto Alto)开始，9月25日到中央区(Masseto Centrale)结束。

酒师品鉴记 马赛多擅长在极具挑战性的年份令我们惊艳。2002年佳酿，绝妙醇美，其细致优雅、馥郁香气与丝缎质感恰好调和不甚浓重的特质。自发表以来，即可品饮，但若陈放十年，则可达到完美成熟。

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italia



2003

2003年的气候特点是超出同季平均的高温，降雨极为稀少(4月底至9月初仅14毫米)。然而，前一季的大雨已为深层土壤储备了足够水份，度过无雨之夏。也意味着夏季的恶劣条件对葡萄藤的影响减缓，但确实突显出葡萄园不同区域的差异。由于炎热的缘故，马赛多高位区(Masseto Alto)于8月25日采摘，而中央区(Masseto Centrale)的土壤为黏土富保水力，相对凉爽，致使葡萄在9月18日达到最佳熟度。

酒师品鉴记 是年佳酿将梅洛潜力推向极限，蓝色粘土提供了足够的鲜度和水分，孕育出马赛多经典，成熟、富异国风情，不沉重、不压迫。此刻即为品饮最佳时机。

2004

2004年就像教科书一样规律。冬季降雨充沛，气温从未过高，春季晴朗，偶有短暂暴雨。萌芽期落在3月30日至4月10日间。开花显示芽的部分生育能力很强(由于前一年的高温)。由于前一年的高温，花苞表现强劲繁殖力，控制潜在的高产量，通过反复，大量修剪多余的葡萄串来达到所需的质量水平。但为达到目标质量，克制原本潜在的高产量，对葡萄进行多次修剪。保持在所希望的质量范围内。夏初气候温和，温度适中，8月晴朗炎热。这些理想的条件使得梅洛葡萄生长均匀。收获期间没有降雨，我们得以确认采摘过程的每个环节臻至完美。采摘从9月13日葡萄园高位区开始。中央区和低位区则是在9月17日和9月21日进行。

酒师品鉴记 是年平稳的生长季造就了马塞多的精致比例，又不乏力量与层次，这些都隐藏在绝对诱人的丝滑质地与丰富香气间。此款精致均衡佳酿在任何时候都可敏饮享受，但最不耐烦的人应该在酒窖中留下几瓶葡萄酒，因为葡萄酒仍然处于其进化的早期阶段。

2005

2005年上半年除了2月到3月间有几天特别寒冷，萌芽期推迟了几天之外，整个冬季相对较温和，春季则突然变得晴朗炎热，导致开花期提前了一周，落在5月20日左右，植物就生长活力和产量潜能的平衡于初期尽现，6月和7月表现一如预期：晴朗、降雨稀少，有助葡萄均匀转色。8月份，葡萄逐渐成熟，温度平稳且从未超过同季均温(32°C)。8月中旬左右的降雨有助于葡萄发展成熟。8月底的初步分析显示极高的多酚潜力，这的确是一个好年份。9月份则是艳阳高照和突降阵雨交错。为使葡萄充分成熟程度，达到最佳浓度，我们特别推迟了采摘日期，9月14日从马赛多低位区开始，9月30日在中央区结束。

酒师品鉴记 这款酒是由特别晚收的葡萄酿制而成，因而展现了极佳的成熟度，带有水果和香料味，佐意大利香醋和薄荷香。入口宽阔、致密、滑顺，单宁表现从强劲到醇厚，活力和鲜度满盈，平衡其丰富层次。此款佳酿具即刻品饮的乐趣，亦适合陈放典藏。

2006

2006年冬季多雨，春季气温较高，致使花期于6月的第一周之后到来。4月到8月几乎无雨，葡萄颗粒较平常略小。不甚炎热的夏季，葡萄产能佳、芳香潜质优越。葡萄成熟期优异的气候条件，加上葡萄颗粒变小，使得果实糖分、单宁和酸浓度达到了超常的水平。收获之初，葡萄状态极佳：浓度高、均匀、成熟。葡萄采摘分四轮进行，9月6日自马赛多高位区(Masseto Alto)开始，9月23日于马赛多中央区(Masseto Centrale)结束。

酒师品鉴记 早年，马赛多给人强劲有力的印象，2006年佳酿摆脱最初的华丽，朝着意想不到的经典优雅的形象发展。既有的力度仍在，却已无缝整合所有马赛多元素。华丽、成熟水果与地中海植物的交融，绽放出光彩夺目的香气。马赛多2006充分体现此一年份的特殊条件：熟度、浓度与平衡。成熟果香与果酱浓郁扑鼻，那是艳阳夏日的味道。口感强劲、丰盈、饱满，致密而柔和、平滑的单宁完美平衡了酸度，余韵深长，优雅清新。

2007

2007年的冬季特别温和，降雨较往年少，导致萌芽期提前了10天左右。春季温和，降雨适宜，植物生长良好，提前开花。6月的托斯卡纳降雨较多，时值葡萄发育期。夏季终于在7月到来，气候干热，8月则较为凉爽。8月中旬常见的雷雨推迟了葡萄成熟的脚步，并将采摘期拉回到历年平均。9月份的气候堪称完美。阳光灿烂、温度适中，少量降雨为葡萄缓慢而平稳的成熟过程就得得天独厚条件。采收葡萄香气与多酚浓郁扎实，且没有出现任何过度成熟的迹象。葡萄采收为9月3日至15日间，于四个不同场合进行。

酒师品鉴记 马赛多的特色在其强劲的酒体与不凡的单宁结构。2007年佳酿展现了绝对的优雅和繁复的香气，包括成熟红色、深色莓果、意大利香醋、野生香草、柔滑香料与可可口感致密、丰富、浓郁、明亮，单宁如丝般顺滑。余韵悠长，微微酸度赋予无穷的清新鲜感。

MASSETO



2008

2008年春季凉爽多雨，萌芽时刻如常。开花期的降雨着实推迟坐果，连带降低产能。夏季酷暑，几乎无雨，这些情况持续到9月上旬，催化果实的转色和成熟，凉爽的夜晚有助于香氛和发色，晴朗白昼有助于提高浓度，结出颗粒厚实的葡萄。9月自北方带来特拉蒙塔纳风(tramontana winds)，气温下降。在晴朗阳光时分，凉爽微风袭来，对马赛多中央区的晚熟葡萄特别有利，使其完全成熟之际，依然保有新鲜与活力香气。采摘始于9月4日，从马赛多低位区(Masseto Junior)开始，9月18日终于马赛多中央区(Masseto Centrale)，共分六个批次。

酒师品鉴记 马赛多2008表现了炎热年份的特色：大部分葡萄在9月上半月采摘，高浓度、色泽格外深沉富青春活力。嗅觉特色为丰富成熟的果香，却毫无过熟之感，香料与矿物味突出、强烈。口感极为强劲、浓郁、丰满，果香醇萃。单宁坚实，赋予佳酿清晰、精确之感，平衡了丰富的特质。毫无疑问，这是马赛多极具陈放典藏的佳酿之一。

2009

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(scirocco 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。

酒师品鉴记 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。

2010

2010年堪称近年来最晚熟的年份之一。从萌芽期即可发现，植物生长迟滞近10天，一直持续到收成期为止。后继春季多雨，夏季干热，利于葡萄生长。9月的阵雨中断采收，但充分的日照与干燥的气候条件使葡萄得以完全成熟。对葡萄园的悉心管理，尤其是仔细摘除多余葡萄叶的措施，确保葡萄顺利生长。凉爽夜晚则促进葡萄芳香物质释放，带有极清爽的果香和花香。采摘工事自9月14日开始，10月4日结束，总分为5个批次。

酒师品鉴记 2010年相对凉爽的气候赋予佳酿极尽优雅、繁复的香气。颜色深沈浓郁，果香强劲，带有细腻的香料和爽脆的矿物气息。虽比温暖年份的葡萄酒少了些丰沛与饱满，但其单宁极为坚实致密，在口中绵延不散。余韵悠长，有淡雅的烘烤与可可味。可谓一款细腻优雅的马赛多，又不失一贯的庄重华美。

2011

继生长季十分迟滞的2010年之后，2011年的气候暖和干燥，收获较常年大大提前。多雨冬季之后，春季比平常暖和，葡萄生长提前了整整10天。葡萄萌芽十分迅速均匀，这通常是丰年的重要征象。6月和7月天气凉爽，葡萄生长减缓。花期后至转色期，预计的降雨准时报到，葡萄坐果条件良好，香气增加，更重要的是，多酚含量大幅提升。8月底的燥热天气加速葡萄成熟，此为马赛多史上最早采收纪录。送入酒窖的葡萄完美匀称，但没有过熟的迹象。采摘工事从8月25日开始，9月1日结束，共分为5个批次。

酒师品鉴记 马赛多2011重新展现了保格利区风土在温暖年份独有的地中海特色。尽管该年份葡萄酒醇厚成熟，总体而言，给人完美均衡的印象。近乎不透光的深黑色泽映入眼帘，接着涌入一股野生红色莓果的馥郁香气，佐烘烤橡木与黑巧克力微香。口感丰盈饱满，醇厚浓郁，单宁柔顺光滑。对此款佳酿的总评可谓明亮酸爽，果香和香料韵味扑鼻。

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italia



2012

2012年适逢干燥生长季，与前一年相仿，缺水就是干冷冬季的明显例证。萌芽期如约而至，但相较历年平均，降水量明显减少，约100毫米。明媚春光温暖和煦，花穗绽放迅速均匀，7、8月气候转为炎热，几乎无雨，缺水被迫提前采收的疑虑升温。尽管如此，转色期条件良好，结果令人满意。8月下旬和9月初的少许降雨加速催熟动能，果实熟度良好，香气及多酚含量俱佳。采摘工事从8月29日开始，9月17日结束。

酒师品鉴记 2012年同样得利于极度干燥、阳光充足的气候，采收前的降雨为梅洛的成熟缔造完美条件，葡萄园的绝佳风土与恰到好处的干热程度相辅相成。此款佳酿集伟大年份主要特征于大成：醇厚不失清新、结构坚实、香味馥郁致密。成色浓艳，扑鼻而来的是红色、黑色莓果、巧克力、甘草为主的经典香调，木质烘烤味巧妙衬托其间。口感圆润、充实丰盈，浓郁的单宁质地，带有丰富果味及辛香味。余韵中逐渐呈现热烈活泼的酸味，以强烈的清新感作结。

2013

相较于2012年的干燥，2013年的气候特色为冬季温和多雨，造成萌芽期晚了15天之久。凉爽多雨的春季导致花期不规则且冗长，较平均推迟2周，产量因而减少、葡萄串发育不均。所幸，6月下旬夏季准时到来，干燥、阳光充足，与随后7、8月的酷热带来葡萄生长的完美条件。生长周期虽缓慢，但终将带来益处，成熟期因而延到温度高点之后。8月的暴雨明显调节了气温，尤其是夜晚的温差，利于香气发展，不过，采收也较以往要晚，9月12日从马赛多高位区(Masseto Alto)开始，9月25日在马赛多中央区(Masseto Centrale)结束。

酒师品鉴记 马赛多2013体现了清爽气候的晚收成果。这些条件特别合适梅洛：在气温宜人、阳光充沛的下缓步达到成熟，同步提升了芳香潜质及完美的多酚熟度。酒体呈现深宝石红，入鼻成熟果香满盈，鲜爽馥郁，隐约带有细致香草与可可味。入口浓郁丰盈，丝般柔滑单宁品质，实属罕见。细微的可可香延展了黑色果味，口感清新雅致。

2014

马赛多2014仍蝉联其历史上以来最具特色的佳酿之一。温暖多雨的冬季过后，温和干燥的春天翩然而至，万物及时萌发绽放。7月的气候条件如常，但湿冷8月提高了葡萄成熟与疾病的风险。因此，整个8月，葡萄园里包括除叶与植病处理等细致分工，终至葡萄在9月和10月天晴、干燥时分，达到绝佳的采收状态。常言道，是年风土条件造就佳酿独特性格；2014年孕育马赛多的蓝粘土，因膨胀后的不透水性，将其涵养特性发挥到极致，避免过度水分囤积，稀释了葡萄的风味。收获期间，拣选葡萄乃必要工事，因此，葡萄园共分三区，以不同批次采摘。收获的葡萄透过严格筛选机制，只精选最菁萃的果实。2014年经历了马赛多史上最长的收成期：9月5日开始，10月7日结束。

酒师品鉴记 为成就此年份的珍稀佳酿，当地风土条件、工作人员的耐心和严谨缺一不可。马赛多2014可谓优雅和菁萃的化身。浓烈的成色，扑鼻而来的多层次新鲜香气，揉和红莓、甜香料和轻微的烤木味。口感丝滑，质地柔顺，活力果香与酸度完美结合，饮后余韵醇厚深长。

2015

相较于“特殊”的2014年，2015年酿酒过程一切平顺，可谓按部就班。尽管有几天气温降至零度以下，在多雨温暖的冬季过后，花苞在四月的头几天如期绽放。该年春季的特点是干燥、阳光充足，对于植物正常生长及5月底的开花进程为一理想条件。6月开始，水分压力逐渐明显。7月特别干热，每天气温都超过摄氏30度。炎热加上少雨，担心葡萄生长停止、被迫早收的疑虑油然而生；所幸，8月10日左右的丰沛降雨重新启动生长键，在成熟的最后阶段，气温顺利调降。收获期间，凉爽、晴朗的天气依然，采收过程轻松愉快，葡萄收获批次因时制宜，果实鲜活芳香，熟度完美，单宁丰富，丝滑柔和。自8月29日的年轻葡萄藤开始，9月16日马赛多中央区(Masseto Centrale)结束。

酒师品鉴记 生长规律、温度理想等绝佳条件，体现于经典马赛多佳酿中：成熟繁复与鲜亮芳香达到完美平衡，丰富柔滑单宁中更见珍稀质地。深邃成色带出馥郁香气，以红色熟果、辛香、陈年酒醋及可可为基础调。口感醇厚密实，单宁饱满顺滑。橡木的微妙衬托强化了果香，余韵清新活泼，带出明显可可味。

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italia



2016

2016年气候特征为暖冬，2月降雨量大，此为近年常态，葡萄株在3月的最后一周如期萌芽。时值4月，土壤含水量高，温暖天气带动植株迅速生长。5月份气温恢复正常，生长速度略降，葡萄株于最后一周开花，气候干燥，阳光充足，为坐果好时期。夏季气温如常，少雨对果实催熟反倒有利。以往8月的暴雨今年缺席，采收前期气候干燥；所幸，夜间温度调节显著，有效释放葡萄藤白天的热气，优秀的酚醛潜力与平衡的甜/酸比例在成熟阶段稳健发展。采摘工事提前至8月24日，由年轻葡萄藤开始。9月的少许阵雨为土壤提供足够水分，防止葡萄生长停滞，采摘条件近乎完美。位于“马赛多中央区(Masseto centrale)”的老葡萄藤得此优势，持续生长到9月的第三周成熟。最后一批采摘于9月20日结束。

酒师品鉴记 马赛多2016堪称经典，孕育自典型沿海托斯卡纳气候、生长季沐浴在干爽艳阳阳光下，充足的阳光和雨水，果实完美成熟。佳酿成色特别青春有劲，嗅觉体验为成熟浓艳的深色水果，融合可可与香料，气息微妙。口感丰富致密、成熟柔媚；香气愉悦、活力充沛的果香平衡清新酸度，余韵悠长，清丽饱满。

2017

2017年将被视为近来史上最为炎热干燥的年份之一。由于冬季气候异常温和，气温较平均高出3℃，植株萌芽较平时提前两周。除了4月底短暂还寒外，温暖干燥的天气贯穿整个生长季，导致树冠发育减缓。开花坐果顺利，但由于缺水，果实体积较小。7月和8月的天气炎热，几乎无雨，所幸夜晚够凉爽，葡萄树得以中和白天的燥热，果实熟成无间断，维持葡萄绝佳酸度。

采摘工作是有史以来最早的一次，从8月24日到30日。期间仅花费三天时间完成采摘。考虑当时情况特殊，收获时按葡萄株的树龄采摘，而非单一区域，最后成果仅分属4个不同的区块。

酿酒师品鉴记 2017年马赛多无疑是天之骄子，特别在这个阳光明媚、干燥的年份，熟度与浓度荟萃。色泽近黑，嗅觉体验为浓郁成熟的黑莓香，佐香料和甘草味。口感上，这款佳酿完美结合水果的馥郁香气和出色平衡的熟度。单宁致密柔滑，果香余韵深长、酸度活力满盈，给人清新之感。虽来自最温暖的年份，但2017年马赛多堪称经典，丰富、优雅，无可挑剔。

2018

在干旱的2017年份之后，2018年寒冷的冬季以及我们多年未见的几天降雪似乎预示着天气情况回到了正常标准。然而从3月份开始，情况迅速发生了改变，这是马赛托(Masseto)历史上雨水最多的春天之一。与此同时，尤其是四月份，气温高于平均水平，这导致葡萄藤生长迅速，营养蓄积的很快，以致花期比正常年份提前了整整一个星期。田间管理人员需要配合葡萄藤的生长周期开展各项工作，及时做好葡萄藤蔓的梳理以及树冠的定型工作，因此准确并细致地安排管理人员显得尤为重要。尽管气温在5月份恢复正常，但大量的降雨给葡萄藤带来了非常大的疾病压力，尤其是霜霉病，这使每一位葡萄种植者的神经时刻处于紧绷状态。只有依靠完美的组织和适应能力，在没有雨水的空窗期进入葡萄田喷洒药剂，才能抑制住霉菌并保证冠层和葡萄的健康生长。

艳阳高照且温暖的七月让葡萄在转色期之前得以舒展，转色期也在7月22日前后如约而至。

温暖的八月里，15号前后有些许雨水，这避免了雨水过量的情况出现。糖分和酸度的蓄积速度放缓，但果实的大小却比正常年份要大一些。

采摘季从8月31日正式开始，我们首先从最年轻的杯型(Gobelet)葡萄藤开始采收，然后间隔一星期，到9月6日开始采收较老的葡萄藤。马赛托(Masseto)葡萄园的地块间差异明显，所以采收季也相对比较长，一直到10月4日才结束。我们总共收获了9个酿造批次。

酿酒师品鉴记 马赛托(Masseto) 2018是一款完美尊重其独特风土和年份的葡萄酒。色泽浓郁，带着完美成熟的樱桃、李子和新橡木桶的香料气息。正如人们对马赛托(Masseto)所期望的那样，入口宽广而丰富，呈现出精致丝滑的质感，这是2018年的典型代表。余味悠长并带有清新的单宁风味。这是一款融合了浓郁丰富和优雅精致的，拥有独特气质的葡萄酒。

2021年7月

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italia