



MASSETO

Descrizioni delle Annate

Dalla sua nascita nel 1986 a oggi

1986

Il Masseto ancor prima che esistesse il Masseto. Il primo lancio ufficiale del Masseto è avvenuto nel 1987, ma un primo imbottigliamento sperimentale di un Merlot era stato effettuato già nel 1986; il vino è stato prodotto con i primi frutti del nuovo vigneto di Merlot, piantato nel terreno argilloso della collina di Masseto. Questo vino è stato il primo “prototipo” del Masseto e ne rimangono ancora alcune bottiglie conservate presso la cantina. Degustando il vino oggi si comprendono immediatamente i motivi per cui la Tenuta ha optato per un imbottigliamento separato di questo Merlot, apparso “così promettente” fin dalla primissima vendemmia. Persino ora, a decenni di distanza, il vino presenta tutte le qualità che si associano al Masseto: una pigmentazione ricca e intensa, sebbene negli anni siano emerse sfumature tendenti all’aranciato; una ricca cornucopia di frutta maturata al sole del Mediterraneo; e l’insolito matrimonio tra struttura tannica e sensualità vellutata. Per i fortunati che sono riusciti a imbattersi in una di queste rare bottiglie, il Masseto 1986 è ora pronto da degustare e si presenterà straordinariamente fresco.

1987

L’annata 1987 è stata caratterizzata da una stagione vegetativa generalmente buona. Le temperature durante il mese di luglio sono state altissime, seguite da qualche precipitazione nel mese di agosto. La raccolta del Merlot è stata eseguita il 13 settembre 1987.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: È stata la prima annata a recare l’oramai iconica etichetta frontale del Masseto. Il vino è ora pienamente maturo, fragrante, delicato e setoso, perfetto da bere, ma senza particolare urgenza.

1988

Il ciclo vegetativo della vendemmia 1988 ha goduto di un clima generalmente caldo e soleggiato fino alle fasi di maturazione degli acini. La temperatura ha raggiunto il culmine nel mese di agosto. La raccolta delle uve Merlot per questa annata è stata eseguita il 14 settembre 1988.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Insieme al 1985 e al 1990, il 1988 è stato l’annata del decennio. Denso e dalla trama corposa, con la massa di tannini classica dell’annata, il Masseto 1988 è ora al culmine della propria maturità e trasuda l’espressività, la complessità e l’eleganza di un vino perfettamente affinato. L’impressionante freschezza e la consistenza che presenta in questo momento lasciano prevedere ancora parecchi anni di vita a venire, senza alcuna fretta di stapparlo ora.

1989

Il clima per la stagione vegetativa 1989 è stato caratterizzato da condizioni atmosferiche calde e cieli tersi fino all’ultima fase di maturazione degli acini. Le precipitazioni sono state modeste nel corso dell’estate e le temperature massime sono state raggiunte nel mese di agosto. Ciò ha causato un rallentamento del processo di maturazione dei grappoli e, di conseguenza, le uve sono maturate più tardi rispetto alla media. La raccolta del Merlot per questa annata è stata eseguita il 28 settembre 1989.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Gli anni ‘80 hanno assistito ad alternanze di grandi annate e altre un po’ più difficili. Ciononostante, il Masseto 1989 è un vino sorprendentemente piacevole, che sprigiona al naso fragranze eleganti, molto complesse, e coniuga il frutto ancora fresco e croccante con note evolute di tartufo e sottobosco. Al palato manca la potenza delle grandi annate ma ricchi sentori aromatici e una trama setosa evocano sensazioni di magistrale eleganza e proporzioni finemente bilanciate. È un vino da gustare ora.

MASSETO



1990

L'annata 1990 è stata generalmente calda e soleggiata per l'intera durata del ciclo vegetativo della vite con pochissime precipitazioni all'inizio di agosto, seguite da picchi di temperatura verso la fine del mese. Le caratteristiche di questa annata sono state simili a quelle del 1988. La raccolta è stata eseguita il 5 settembre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Un'altra grande annata che presenta tuttora un impatto superbo, un carattere denso e maturo e una notevole potenza tannica. Ancora giovane, il vino è oggi molto gradevole ma, se conservato in cantina più a lungo, continuerà a evolvere verso una complessità perfino superiore.

1991

La fase vegetativa primaria delle vigne è stata caratterizzata da una temperatura media con fioritura e ottimale allegagione attorno al 15 di giugno. I mesi estivi hanno registrato temperature inferiori alla media e precipitazioni superiori alla media. Per questo motivo la maturazione degli acini è avvenuta circa 3 settimane più tardi rispetto al consueto. La raccolta è stata eseguita l'11 e il 17 settembre (leggermente più tardi rispetto alle annate precedenti).

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Un vino che ha raggiunto la piena maturità. Da gustare oggi.

1992

La zona ha goduto di una primavera con temperature nella media. L'umidità persistente si è protratta per tutto il mese di giugno, seguita da un notevole aumento della temperatura, proseguito per tutto agosto. Periodici e sporadici momenti più freschi hanno dato tregua al calore. L'umidità persistente ha tuttavia causato un leggero rallentamento della maturazione dei frutti e la raccolta è stata effettuata leggermente più tardi del previsto. Per fortuna la zona di Bolgheri è stata risparmiata dalle terribili precipitazioni avvenute tra la metà e la fine di settembre in altre zone della Toscana. La raccolta è stata eseguita il 5 e il 12 settembre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: In generale il 1992 non ha lasciato impressioni positive in Toscana. Le piogge di settembre e ottobre hanno ridotto la qualità, in particolare nelle varietà a maturazione tardiva come il Cabernet Sauvignon e il Cabernet Franc a Bolgheri e il Sangiovese in Toscana centrale. Ma molti hanno dimenticato che a metà settembre le condizioni atmosferiche erano buone e la vendemmia sembrava promettente. Il Merlot, il vitigno a maturazione più precoce tra tutte le varietà di Bolgheri, ha in effetti goduto di condizioni ottimali per la maggior parte della sua maturazione. Non sorprende perciò di veder emergere un eccellente Masseto 1992. Un vino denso dalla complessità multifaccettata, forse non altrettanto aperto e radioso come il solito, ma con seducenti note croccanti balsamiche che vivacizzano il frutto, ancora presente. In bocca offre una corposità impressionante, una tannicità soddisfacente e una persistenza fine. Perfettamente gustabile oggi e per un po' di tempo a venire.

1993

Il clima per la stagione vegetativa 1993 è stato caratterizzato da una primavera molto calda con precipitazioni moderate. Ciò ha determinato una fioritura precoce (verso la metà di maggio), seguita da un'estate molto calda. Le temperature sono rimaste costanti per tutto il mese di settembre e le prime piogge sono apparse solo verso la fine del mese. La raccolta è stata eseguita il 5 e il 22 settembre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Un'ottima annata in Toscana, anche se successivamente adombrata dalle grandi vendemmie a partire dalla fine del decennio. Il vino è completamente maturo, con un frutto molto espressivo e un palato vellutato e pregnante. La vibrante struttura tannica suggerisce che il vino possa essere perfettamente bevuto anche tra un altro decennio. Si potrebbe benissimo iniziarne ad aprire qualche bottiglia, ma possiede ancora le giuste qualità per proseguire la propria evoluzione.

MASSETO



1994

L'annata 1994 è stata caratterizzata da una primavera eccezionalmente calda con moderate precipitazioni. Tali condizioni hanno portato a una fioritura prematura delle vigne di Merlot il 15 maggio 1994. I mesi estivi sono stati estremamente caldi fino alla fine di settembre e sono state registrate pochissime precipitazioni. La raccolta è stata eseguita il 4 e il 15 settembre 1994.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: La vigna sta gradualmente raggiungendo la maturità e il vino ne è la testimonianza. Naturalmente rispecchia anche la qualità dell'annata ma tutto sommato la personalità del vino stesso risulta predominante. Il 1994 è sicuramente la prima vendemmia a delineare in modo chiaro e inconfondibile l'anima e la personalità inimitabile del Masseto. Mentre i vini del 1988 e del 1990 rispecchiavano soprattutto le grandi qualità delle rispettive annate, il 1994 incarna la grande personalità di questo vigneto senza paragoni: un vino ricco, opulento, di superba maturità che sprigiona nel calice le classiche note di ciliegia e cioccolato fondente. In bocca si espande gradualmente, creando ricchezza e consistenza, entrambe concentrate e vellutate, come tipico del Masseto. Come per il 1993, il vino del 1994 è perfettamente gustabile subito e lo sarà anche per almeno altri dieci anni.

1995

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. Temporalmente 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.

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.

1996

La primavera del 1996 ha registrato temperature inferiori alla media, che hanno determinato un ritardo nella germogliazione. La varietà Merlot è fiorita il 24/25 maggio. Le temperature in estate sono state piuttosto stabili ma non eccessivamente torride. Verso la metà di agosto vi è stata qualche precipitazione che ha causato un leggero ritardo nella maturazione. Le temperature, tuttavia, sono aumentate in modo considerevole all'inizio di settembre, consentendo alle uve di maturare pienamente. La raccolta è stata eseguita tra 8-12 settembre ed è stata prestata la massima attenzione all'accurata selezione dei grappoli.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Un'altra annata a maturazione tardiva, in genere ritenuta inferiore al 1995, ma che ha prodotto ancora una volta un grande Masseto. Ancora più denso e sontuoso del 1995, con tannini meno strutturati, pienamente rotondo e convincente. Mostra ancora notevoli risorse interne in vista dell'ulteriore affinamento ma è difficile trattenersi dal berlo subito.

1997

L'inizio della primavera ha registrato temperature superiori alla media, che hanno portato a un germogliamento precoce delle viti. Il ciclo vegetativo è leggermente rallentato a seguito di un'imprevista gelata di metà aprile e successive precipitazioni fino alla fine del mese. Da maggio in poi le condizioni atmosferiche sono divenute molto calde e secche e i mesi estivi sono stati particolarmente caldi, raggiungendo

MASSETO



temperature superiori alla media. Le uve sono maturate prima del previsto e la raccolta è stata effettuata in condizioni ideali a partire dal 25 agosto ed è terminata alla fine della prima settimana di settembre. L'annata è stata eccezionale in termini di qualità (con uve che sono maturate perfettamente con un'ottima concentrazione e tannini ben maturati), mentre le quantità sono state leggermente inferiori alla media a causa delle piccole dimensioni dei grappoli, dovute alle condizioni secche estive.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Questa annata è già leggendaria, anche se è semplicemente la prima di una lunga serie di vendemmie eccezionali. Caldo e precoce, il 1997 esprime più di tutte le altre annate il lato sensuale e solare del Masseto. Ampio, denso e ultra-concentrato, presenta tannini morbidi e setosi. L'imbottigliamento ha preservato tutta la succulenza caratteristica di questa annata e i suoi magnifici aromi, nonché le sue profonde note sensoriali. La sua mirabile potenza è accompagnata da una gratificante eleganza. Passo dopo passo sta progredendo verso l'apice della maturità, ma senza fretta.

1998

La fine dell'inverno e l'inizio della primavera sono stati miti, favorendo un germogliamento precoce delle viti. La fioritura è avvenuta alla fine di maggio, seguita da un'allegagione uniforme degli acini. I mesi estivi sono stati molto caldi e secchi, raggiungendo talvolta temperature molto al di sopra della media. Questa annata ha assistito a pochissime precipitazioni (solo 450 mm per tutto l'anno). L'invaiaatura è avvenuta a metà luglio in modo molto uniforme. Alla fine di luglio i grappoli sono stati sfoltiti per assicurare che quelli rimasti sulle viti maturassero nelle migliori condizioni possibili. La raccolta è stata eseguita in condizioni ottimali durante il periodo dal 3 al 9 settembre. La vendemmia è stata effettuata in diversi lotti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Non è semplice superare un'annata impressionante come quella del 1997, eppure anche il 1998 può sicuramente rivendicare di diritto, a Bolgheri, il titolo di vendemmia del decennio. Un'altra estate calda ha prodotto un Masseto potente e concentrato, dal carattere straordinario. Densità, ampiezza e profondità del frutto sono perfettamente supportate da una massa superbamente morbida di tannini che conferiscono al vino una travolgente sensazione di solidità e giovinezza. Non ancora ben sviluppato ma già di impatto significativo, questo Masseto è destinato a un lungo affinamento in cantina.

1999

L'inverno è stato leggermente più freddo del 1998, con il germogliamento ritardato fino verso la fine di marzo. Nel corso della primavera le temperature e le precipitazioni sono state entro la norma, con fioritura e crescita analoghe all'anno precedente. La fioritura è avvenuta alla fine di maggio. Il clima eccellente durante la tarda primavera ha determinato un'allegagione superiore alla media. Un'estate torrida e senza pioggia ha portato all'invaiaatura una settimana prima delle vendemmie precedenti, con un frutto molto consistente. La raccolta è iniziata durante la seconda settimana di settembre ed è durata 7 giorni in condizioni climatiche ideali.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Terzo nel trittico delle annate iconiche, il Masseto 1999 è un altro grande vino che, come il 1998, sta seguendo la parabola di una lentissima evoluzione. Un vino fatto di concentrazione, morbidezza e potenza. Per molti anni è sembrato monolitico e chiuso. Oggi, tuttavia, sembra essersi risvegliato e i tannini un tempo impetuosi si sono addolciti, lasciando spazio a una trama setosa, ampia e in espansione. La complessità aromatica di un vino maturo sta lentamente prendendo forma, evidenziando le sensuali fragranze classiche delle annate calde, con note di cioccolato fondente, liquirizia nera e violette candite. In conclusione, è un vino che ha ancora in serbo qualche sorpresa e che spicca come uno dei grandi Masseto. Servirà però pazienza, dato che è ancora molto giovane ed ha tanti anni ancora davanti a sé.

MASSETO



2000

L'inverno è stato generalmente più caldo rispetto al 1999. Il germogliamento omogeneo è avvenuto nei primi giorni di aprile, in presenza di qualche precipitazione. La primavera è evoluta con temperature medie e giornate di sole. La fioritura si è completata in modo uniforme entro la metà di maggio. Grazie alla pioggia di inizio primavera, la formazione iniziale dei frutti è stata superiore rispetto all'anno precedente. Il clima è stato molto soleggiato senza precipitazioni e temperature ben superiori alla media durante l'intera estate e il periodo della vendemmia. Ciò ha consentito un'inviatura precoce (verso la metà di luglio) e ha permesso alle viti di svilupparsi in condizioni ideali. La raccolta è iniziata gli ultimi giorni di agosto ed è proseguita fino alla metà di settembre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Dopo il trittico di qualità monumentale degli anni '90, il 2000 rappresenta l'annata del nuovo millennio con un vino che è ora pienamente pronto da bere.

2001

L'inverno è stato più mite della norma e la pioggia al di sopra della media: ciò ha causato un germogliamento precoce, tra la fine di marzo e l'inizio di aprile. Una primavera caratterizzata da abbondanti precipitazioni e temperature al di sopra della media ha favorito il vitigno del Merlot, che è fiorito attorno alla metà di maggio. L'allegagione è stata ottima, con grappoli di dimensioni superiori alla norma. Le temperature estive sono rimaste entro la media con pochissime precipitazioni. In settembre le temperature sono state leggermente al di sotto della media e questo ha permesso agli acini di beneficiare di una maturazione lenta e completa dei polifenoli. La raccolta è cominciata all'inizio di settembre ed è stata ultimata circa quattro settimane dopo. Le condizioni delle uve erano ottime e la maturazione molto uniforme.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il 2001 è un degno successore delle grandi annate della fine degli anni '90. Un Masseto esuberante, ricco e potente. Un vino monumentale che combina livelli stravaganti di maturità, opulenti note fruttate con una struttura tannica perfettamente bilanciata. Inizia a essere pronto da bere ma, data la sua potenza e ricchezza, sicuramente trarrà beneficio da qualche anno in più.

2002

Le previsioni meteo del 2002 si possono dividere in due periodi: prima e dopo il 10 agosto. La prima parte del ciclo vegetativo delle viti è stata leggermente anticipata, seguita dalla normale fioritura e allegagione, malgrado le ondate alternate di clima caldo e freddo. Le fasi biologiche delle viti hanno proceduto regolarmente ed entro la media stagionale. All'inizio di luglio, è stata effettuata una vendemmia verde per ridurre i grappoli sulle viti di circa il 30%. Dopo il 10 agosto le condizioni di umidità hanno richiesto un lavoro attento e costante in vigna per ottenere un perfetto equilibrio tra crescita della canopia della vite e sviluppo dei frutti. Questo ha assicurato una maturazione polifenolica lenta e perfetta. La raccolta è iniziata il 4 settembre nella parte superiore del vigneto del Masseto ed è stata ultimata il 25 settembre con la zona centrale.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Come accade spesso, il Masseto ci sorprende nelle annate più difficoltose. Nel 2002 ha prodotto un vino assolutamente splendido che compensa una minore ricchezza con un'eleganza sobria e raffinata, aromi complessi e una texture setosa. Il vino è di buona beva fin quasi dalla messa in vendita e inizia a raggiungere la piena maturità, che dovrebbe proseguire per almeno altri dieci anni.

2003

La stagione vegetativa 2003 è stata caratterizzata da temperature elevate, molto al di sopra della media stagionale, e da scarse precipitazioni – solo 14 mm dalla fine di aprile all'inizio di settembre. Le piogge generose della stagione precedente avevano tuttavia donato alla profondità del suolo sufficienti riserve d'acqua per arrivare a piena estate 2003. Ciò significa che le condizioni difficili dei mesi estivi hanno avuto un impatto minore sulle viti, ma hanno avuto l'effetto di mettere in evidenza le differenze tra le varie sezioni del vigneto del Masseto. A causa delle condizioni climatiche calde, la parte superiore del vigneto

MASSETO



del Masseto ('Masseto Alto') è stata vendemmiata di fatto il 25 agosto, mentre i terreni argillosi situati nel cuore del vigneto ('Masseto Centrale') sono riusciti a rimanere relativamente freschi e questo ha contribuito a una maturazione ottimale, che è stata raggiunta il 18 settembre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: In un'annata che ha spinto il Merlot al limite, l'argilla blu ha conferito freschezza e umidità sufficienti a permettere di produrre un Masseto da manuale, che presenta il carattere maturo ed esotico dell'annata evitando però qualsiasi pesantezza o asprezza. Il vino sta evolvendo bene e può essere bevuto fin da ora.

2004

Il 2004 è stata un'annata da manuale. In termini di clima, durante l'inverno sono state registrate sufficienti precipitazioni e le temperature non sono mai state eccessive, mentre la primavera è stata soleggiata, con brevi temporali occasionali. La germogliazione è avvenuta tra il 30 marzo e il 10 aprile. La fioritura ha rivelato notevole fertilità da parte dei germogli (grazie alle temperature elevate dell'anno precedente). Le rese potenzialmente elevate sono state tenute sotto controllo al fine di ottenere i livelli di qualità desiderati tramite la ripetuta estesa potatura dei grappoli in eccesso. L'estate è iniziata con temperature miti, seguita da un agosto soleggiato e torrido. Queste condizioni ideali hanno permesso al Merlot di maturare in modo omogeneo e uniforme. Durante la vendemmia non vi sono state precipitazioni, il che ci ha consentito di determinare il momento ideale per la raccolta di ogni parcella. La raccolta è iniziata il 13 settembre dalla zona più alta del vigneto. Le parti centrali e inferiori sono state raccolte tra il 17 e il 21 settembre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Una stagione vegetativa particolarmente equilibrata ha prodotto un Masseto all'insegna della raffinatezza e dell'eleganza. Non si avverte la mancanza di potenza e ricchezza, ma tutto nascosto dietro una trama particolarmente intrigante e setosa e una cornucopia di aromi. Un vino così raffinato ed equilibrato tende ad essere piacevole da bere in qualsiasi stadio di affinamento ma i più pazienti farebbero comunque bene a lasciare qualche bottiglia in cantina poiché il vino si trova ancora in una prima fase della propria evoluzione.

2005

L'inverno 2005, fatta eccezione per alcune giornate di freddo pungente tra febbraio e marzo che hanno ritardato il germogliamento di qualche giorno, è stato piuttosto mite, seguito da una primavera che è presto divenuta torrida e soleggiata. Di conseguenza, le viti sono fiorite circa una settimana prima, attorno al 20 maggio. Il vigore vegetativo e il potenziale produttivo hanno evidenziato una perfetta armonia fin dall'inizio. Giugno e luglio si sono comportati come da previsioni: caldo, sole e poche gocce di pioggia... Perfetto per un'inviatura omogenea. Le uve sono maturate in modo continuativo in agosto a temperature costanti che non hanno mai superato la media stagionale (32 °C). Alcune precipitazioni attorno al 15 agosto hanno contribuito allo sviluppo ottimale dei grappoli. Alla fine di agosto le analisi preliminari hanno rivelato potenziali polifenolici estremamente elevati, indici di una grande annata. Settembre ci ha regalato in modo alternato splendide giornate di sole e improvvisi acquazzoni. Per consentire alle uve di maturare pienamente e sviluppare concentrazioni ottimali, abbiamo posticipato la vendemmia, iniziando con la parte inferiore del vigneto del Masseto il 14 settembre e terminando con la parte centrale il 30 settembre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Frutto di un'annata particolarmente tardiva, il Masseto presenta una grande maturità aromatica, con note fruttate e speziate che si aggiungono ai consueti sentori balsamici e mentolati. Ampio, ricco e pieno al palato; i tannini, prima potenti, si sono addolciti lasciando una sensazione di grande vivacità e freschezza per controbilanciare la ricchezza. Il vino è piacevolissimo da bere fin da subito ma sicuramente migliorerebbe ulteriormente con un maggiore affinamento in bottiglia.

MASSETO



2006

Il 2006 è iniziato con un inverno piovoso, seguito da calde giornate estive che hanno portato alla fioritura dopo la prima settimana di giugno. Da aprile ad agosto non vi sono state precipitazioni e questo ha permesso alle viti di produrre grappoli leggermente più piccoli del normale. L'estate non è stata eccessivamente calda e di conseguenza le viti hanno prodotto un buon volume di uve dall'ottimo potenziale aromatico. Le eccellenti condizioni climatiche durante la maturazione, abbinate alle dimensioni ridotte dei grappoli, hanno regalato un'eccezionale concentrazione, con zuccheri, tannini ed acidità tutti a livelli superiori al consueto. All'inizio della vendemmia le uve erano perfette: concentrate e uniformemente mature. Durante la raccolta, i vendemmiatori hanno percorso il vigneto quattro volte, iniziando il 6 settembre con la sezione del vigneto 'Masseto Alto' e il 23 settembre con la sezione 'Masseto Centrale'.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Un vino audace e robusto nei suoi primi anni, il Masseto 2006 ha ora perso buona parte dell'esuberanza iniziale e sta evolvendo verso un profilo inaspettatamente classico ed elegante. La proverbiale robustezza c'è ancora ma il vino ha sviluppato una perfetta integrazione di tutti i propri elementi. Note opulente di frutta matura ed erbe mediterranee si mescolano in un magnifico bouquet. Il Masseto 2006 rispecchia le condizioni particolari dell'annata: maturità, concentrazione ed equilibrio. Il naso intenso con frutta matura e confettura riflette il sole estivo. Al palato è potente, ricco e opulento, con tannini severi, dolci, eleganti, perfettamente bilanciati dall'acidità, che conduce a un lungo finale, caratterizzato da eleganza e freschezza.

2007

Il 2007 è iniziato con un inverno molto mite, con meno precipitazioni del solito. Di conseguenza, il germogliamento è avvenuto circa 10 giorni in anticipo. Anche l'estate è stata mite, con le piogge arrivate al momento giusto, il che ha consentito un'eccellente crescita vegetativa e ha determinato una precoce fioritura delle viti. Le precipitazioni avvenute in giugno in tutta la Toscana hanno accompagnato lo sviluppo dei grappoli. L'estate è finalmente iniziata con un luglio torrido e secco, seguito da un agosto più fresco con classici temporali di metà mese che hanno rallentato la maturazione delle uve, fissando la data prevista per la vendemmia in linea con la media. Un settembre perfetto con un sole brillante, temperature miti e poche piogge ha permesso una maturazione perfettamente lenta e costante delle uve, concentrando i polifenoli e i composti aromatici, senza causare una sovraturazione. Le uve sono state raccolte tra il 2 e il 5 di settembre in quattro diverse occasioni.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il tratto distintivo del Masseto è dato dalla sua potenza e dalla sua impressionante struttura tannica. La vendemmia 2007 denota, inoltre, una travolgente eleganza e una complessa ricchezza di note aromatiche che evocano sentori di frutta a bacca rossa e scura perfettamente matura, oltre a note balsamiche di erbe aromatiche selvatiche, spezie delicate e cacao. In bocca è denso, ricco, intenso con tannini setosi e lucidi. Un finale molto lungo e gradevole rivela una buona vena di acidità e si conclude in modo pulito e fresco.

2008

La stagione vegetativa 2008 è stata caratterizzata da una primavera fresca e piovosa con germogliamento avvenuto nella norma. Le piogge durante la fioritura non hanno influenzato tuttavia l'allegagione, riducendo pertanto la produzione delle viti. L'estate ha portato un caldo intenso, quasi in assenza di pioggia, e tali condizioni si sono protratte fino ai primi dieci giorni di settembre. Questo ha reso possibile un'ottimale invaiatura e un processo di maturazione molto soddisfacente, dato che le notti fresche hanno favorito lo sviluppo degli aromi e la colorazione scura, mentre i giorni di sole sono serviti a concentrare ulteriormente i composti negli acini, producendo uve di impressionante complessità. Con l'arrivo di settembre sono giunti i freddi venti di tramontana provenienti da nord, che hanno abbassato le temperature. Questo periodo fresco, ventilato ma generosamente soleggiato ha arrecato benefici ad alcune delle viti a maturazione più tardi-

MASSETO



va della zona centrale del Masseto, consentendo loro di sviluppare una piena maturità, mantenendo aromi freschi e vibranti. La raccolta è iniziata il 4 settembre con le vigne più giovani del 'Masseto Junior' ed è stata completata con l'ultima sezione del 'Masseto Centrale' il 18 settembre, con una resa totale di sei diversi lotti. **NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Il Masseto 2008 è l'espressione di un'annata calda, vendemmiata per la maggior parte nella prima metà di settembre. Di grande concentrazione, presenta un colore particolarmente scuro e giovane. Il naso è caratterizzato da un frutto ricco e pienamente maturo senza tracce di sovramaturazione, concentrato e intenso con note speziate e minerali. Al palato il vino è particolarmente denso, concentrato e opulento, con un'espressione purissima del frutto. I tannini sono presenti e decisi e conferiscono definizione e precisione al vino per bilanciarne l'opulenta ricchezza. È indubbiamente una delle più grandi espressioni del Masseto con un lungo potenziale di affinamento.

2009

La stagione vegetativa 2009 ha assistito a un inverno e inizio primavera freschi e piovosi e la germogliazione è avvenuta in linea con gli anni precedenti. Maggio è stato un mese asciutto ma le piogge sono riprese in giugno, senza tuttavia avere alcun impatto negativo sulla crescita e sulla fioritura delle viti. L'estate è stata praticamente priva di precipitazioni e torrida, con temperature spesso superiori a 35°C e con una scarsa escursione termica tra il giorno e la notte. I forti venti di scirocco provenienti dall'Africa tra la fine di agosto e l'inizio di settembre hanno accelerato il processo di maturazione e la vendemmia di quest'annata è stata una delle più precoci e rapide della storia del Masseto. La raccolta è iniziata il 2 settembre ed è stata completata il 10 settembre con una resa totale di cinque diversi lotti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il Masseto 2009 è l'espressione di un'annata particolarmente calda che ha evidenziato tutte le qualità nobili di un grande terroir. Operando in armonia con il terreno argilloso del vigneto del Masseto, siamo riusciti a ottenere l'equilibrio, la croccantezza e la complessità aromatica che sono classiche caratteristiche di tutti i grandi vini. Di un'impressionante tonalità scura, il Masseto 2009 rispecchia la sua annata, presentando note intense di ciliegia matura, cioccolato, spezie e caffè. Profondo e corposo in bocca, sprigiona un frutto esplosivo e tannini brillanti e decisi. La sua vena di croccante acidità alimenta un lungo finale caratterizzato da vivace croccantezza.

2010

La stagione vegetativa 2010 sarà ricordata come una delle più tardive degli ultimi anni. Dal germogliamento in poi, infatti, le fasi di crescita sono state di circa 10 giorni in ritardo rispetto alla media e questo ritmo rallentato è proseguito fino al momento della vendemmia. Una primavera piovosa è stata seguita da un'estate torrida e asciutta che ha favorito lo sviluppo ottimale dei grappoli. Alcuni acquazzoni estivi hanno interrotto la vendemmia in settembre ma sufficienti periodi asciutti e soleggiati hanno permesso ai frutti di raggiungere la piena maturazione. La minuziosa gestione delle vigne e l'attenta defogliazione, in particolare, hanno garantito uve sane e intatte. Le notti fresche hanno incoraggiato il delicato sviluppo di composti aromatici, con uve che presentano qualità fruttate e floreali particolarmente fragranti. La raccolta è iniziata il 14 settembre e si è conclusa il 4 ottobre producendo in totale cinque lotti differenti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il clima relativamente fresco del 2010 ha prodotto un vino particolarmente elegante e dalle superbe note aromatiche complesse. Il colore è denso e quasi opaco, mentre il naso evidenzia sentori fruttati intensi e profondi, accompagnati da delicate note speziate e una vena di fragrante mineralità. Se al palato si presenta un po' meno opulento rispetto alle annate più calde, mostra tuttavia una gamma di tannini decisi particolarmente densi che sembrano durare all'infinito. Il finale altrettanto lungo evoca note eleganti di tostatura e di cioccolato. Un Masseto pieno di eleganza e finezza con la sua consueta magnificenza.

MASSETO



2011

Dopo una stagione vegetativa 2010 di sviluppo tardivo, il 2011 è stato caratterizzato da condizioni climatiche calde e secche e una vendemmia particolarmente anticipata rispetto alla media. Un inverno piovoso è stato seguito da una primavera più calda della media che ha anticipato di 10 giorni l'inizio della crescita delle viti. La germogliazione è stata particolarmente rapida e uniforme, sempre un valido indice di un'annata di ottima crescita vegetativa. Poi il clima più fresco di giugno e luglio ha rallentato lo sviluppo delle viti. Le piogge previste sono arrivate puntualmente dopo la fioritura e durante l'invaiaitura, incoraggiando la crescita ottimale dei grappoli, l'intensificazione degli aromi e, aspetto ancora più importante, l'accumulo eccezionalmente generoso di polifenoli. Un'ondata di caldo alla fine di agosto ha ulteriormente accelerato la maturazione, portando alla vendemmia più anticipata in assoluto nella storia del Masseto. Le uve arrivate in cantina erano perfettamente sane e intatte, ben equilibrate e senza segni di sovraturazione. La raccolta è iniziata il 25 agosto ed è terminata il 1° settembre, producendo in totale 5 lotti differenti.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Con la vendemmia 2011 il Masseto torna a un'espressione tipicamente mediterranea di un'annata calda del terroir di Bolgheri. Eppure la sensazione complessiva è di equilibrio perfetto e misura, nonostante la ricca concentrazione e la maturità del vino. Un colore quasi opaco attira lo sguardo, seguito da esplosivi aromi di frutti a bacca rossa selvatici meravigliosamente maturi, coccolati da note di rovere tostato e cioccolato fondente. Un palato corposo impressiona con la sua profonda concentrazione e opulenza, evidenziando tannini lucidi, particolarmente morbidi. Il Masseto 2011 si chiude con una vena pulita e definita di fragrante acidità, intrisa di note fruttate e speziate riscontrate al naso.

2012

Il 2012 è stato un anno vegetativo secco, come il 2011, con scarsità d'acqua già evidente durante l'inverno freddo e asciutto. Al germogliamento, avvenuto nella norma, era già evidente un deficit idrico di circa 100 mm rispetto alla media di più anni. Una primavera mite e soleggiata ha determinato un'eccellente crescita delle viti con una fioritura rapida e continuativa. Luglio e agosto sono stati torridi e quasi privi di precipitazioni, facendo temere un arresto della maturazione a causa della mancanza d'acqua. Ciononostante l'invaiaitura è stata normale e soddisfacente in condizioni ottimali. Alcune ondate di pioggia tra la fine di agosto e l'inizio di settembre hanno dato lo slancio finale alla maturazione e i frutti hanno raggiunto un'eccellente maturità complessiva con livelli ottimali di aromaticità e polifenoli. La raccolta è stata eseguita tra il 29 agosto e il 17 settembre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il Masseto 2012 ha beneficiato di un altro anno particolarmente asciutto e soleggiato che, grazie alle piogge prima della vendemmia, ha creato le condizioni ideali per la maturazione del Merlot, senza caldo o siccità eccessivi ed esaltate dall'eccezionale terroir del vigneto del Masseto. Quest'annata coniuga le principali caratteristiche di un grande Masseto: ricco e generoso ma anche molto fresco e con una struttura solida in un vino di grande intensità e complessità. Di colore intenso, l'impatto olfattivo sviluppa classiche note di frutti a bacca rossa e nera, cioccolato e liquirizia, delicatamente esaltati da note di legno tostato. Al palato si presenta rotondo e pieno con una trama fitta e densa che sprigiona ricche note fruttate e speziate. Il finale è prolungato con una vena acida vivace e vibrante che si chiude su una nota di freschezza intensa.

2013

Dopo un 2012 secco, l'inverno 2013 è stato caratterizzato da un clima mite e piovoso che ha causato un ritardo nel germogliamento anche di 15 giorni. Una primavera fresca e piovosa ha portato a un periodo di fioritura irregolare e molto prolungato con un ritardo di due settimane rispetto alla media, che ha ridotto la produzione e ha determinato uno sviluppo non omogeneo delle uve. Per fortuna, l'estate, che è arrivata puntualmente alla fine di giugno, è stata perfetta, asciutta e soleggiata, con pochi picchi di calore in luglio e agosto. Il lento sviluppo vegetativo è stato alla fine benefico poiché ha posticipato la

MASSETO



maturazione fino a dopo il periodo più caldo. I temporali di agosto hanno abbassato notevolmente le temperature, in particolare di notte, favorendo l'espressione degli aromi. Ciò ha tuttavia posticipato la vendemmia rispetto alla media, iniziata il 12 settembre con la parcella del "Masseto Alto" del vigneto e conclusasi il 25 settembre con l'ultimo blocco del "Masseto Centrale".

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il Masseto 2013 è il risultato di un clima nel complesso tardivo e fresco durante il periodo della vendemmia. Queste sono condizioni particolarmente favorevoli per il Merlot, che ha potuto maturare in modo lento e completo in un clima soleggiato, senza eccessivo calore, che ha esaltato una piena espressione delle qualità aromatiche e una perfetta maturazione del contenuto fenolico. Di colore rosso rubino intenso, al naso rivela immediatamente note fruttate pienamente mature, accompagnate da grande freschezza e complessità, sottolineate da delicati sentori di vaniglia e cacao. Al palato il vino è corposo e ricco, con una grande densità e una rara qualità tannica di setosità e morbidezza. Aromi di frutti a bacca nera sono accompagnati da una forte nota di freschezza e un lungo elegante finale, che si prolunga con un delicato sentore di cacao.

2014

La vendemmia 2014 rimane una delle annate più particolari nella storia del Masseto. Un inverno caldo e piovoso è stato seguito da una primavera mite e secca che ha permesso un normale sviluppo vegetativo con una fioritura puntuale e omogenea. Dopo le regolari condizioni atmosferiche di luglio, agosto è stato piovoso e freddo, creando difficoltà per la maturazione delle uve e aumentando il rischio di malattie. Tuttavia, il meticoloso lavoro svolto in vigna, tra cui la rimozione delle foglie e i trattamenti eseguiti per tutto il mese di agosto, hanno permesso alle uve di giungere in condizioni eccellenti al momento della vendemmia di settembre e ottobre, quando il clima è stato più soleggiato e asciutto. Come sempre, i grandi terroir raccontano la propria storia e nel 2014 le argille blu del Masseto hanno esibito appieno le proprie capacità gonfiandosi e rendendo i terreni impenetrabili, evitando così l'eccessivo accumulo d'acqua e la diluizione delle uve. Durante la vendemmia l'accuratissima selezione dei grappoli è stata fondamentale e alcuni specifici blocchi del vigneto sono stati raccolti in fino a tre stadi differenti. È stata inoltre effettuata una rigorosa selezione sul tavolo di cernita per riempire i tini solo con uve perfette. Il 2014 rappresenta a oggi la vendemmia più tardiva e più lunga della storia del Masseto. Iniziata il 5 settembre e terminata il 7 ottobre.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: In un'annata in cui la qualità del terroir, la pazienza e il rigore degli operai ha permesso di ottenere la piena maturazione, il Masseto 2014 rappresenta un'espressione particolarmente elegante e raffinata. Di colore intenso, al naso rivela immediatamente complessità e freschezza con sentori di frutti a bacca rossa, spezie dolci e un leggero aroma di legno tostato. Al palato, setoso con una trama fine e morbida, supportata da vibranti note fruttate e una vivace acidità, tutte perfettamente integrate. Un lungo intenso finale conclude la degustazione.

2015

Rispetto a un 2014 piuttosto singolare, il 2015 si è rivelato un'annata quasi da manuale. Dopo un inverno piovoso e mite con solo pochi giorni di temperature al di sotto dello zero, la germogliazione è avvenuta in tempo durante i primi giorni di aprile. La primavera è stata caratterizzata da un clima secco e soleggiato, fornendo le condizioni ideali per una crescita vegetativa regolare che è culminata in una fioritura rapida e completa alla fine di maggio. Da giugno in poi lo stress idrico è divenuto gradualmente evidente. Luglio sarà ricordato come un mese particolarmente torrido e secco, con temperature massime superiori a 30°C tutti i giorni del mese. Il caldo, combinato all'assenza di precipitazioni, ci ha fatto temere un arresto della maturazione e la necessità di anticipare la vendemmia. Per fortuna attorno al 10 di agosto sono cadute abbondanti piogge che non solo hanno sbloccato la maturazione ma hanno anche portato temperature molto più fresche durante la fase di maturazione finale. Questo clima fresco ma soleggiato è continuato per tutta la vendemmia, consentendoci di raccogliere i grappoli con maggiore facilità, scegliendo il momento ideale

MASSETO



per raccogliere i vari blocchi del vigneto, con conseguente qualità aromatica fresca e vivace con un grado di maturità fenolica perfetto insieme a tannini abbondanti ma morbidi e setosi. La vendemmia è iniziata il 29 agosto con le viti più giovani ed è terminata il 16 settembre con le ultime porzioni del 'Masseto Centrale'. **NOTE DI DEGUSTAZIONE:** La regolarità dell'annata, insieme alle temperature ideali durante la vendemmia, si riflettono in un classico Masseto, con un perfetto equilibrio tra espressione aromatica matura e complessa di grande freschezza e una rara qualità di tannini ampi, setosi e morbidi. Di colore scuro e intenso e ricco di aromi con note di frutti rossi pienamente maturi e speziati, balsamiche e di cacao. In bocca diventa sensuale e ricco, con una grande densità e tannini ampi e perfettamente morbidi. Le note fruttate sono sottolineate dalla sottile presenza del legno di rovere, terminante in un finale fresco e vivido con pronunciati sentori di cacao.

2016

Come spesso succede negli ultimi anni, l'inverno 2016 è stato caratterizzato da un clima insolitamente caldo con forti precipitazioni nel mese di febbraio. Il germogliamento è arrivato puntuale nell'ultima settimana di marzo. L'abbondanza di acqua nel terreno e il clima caldo di aprile hanno favorito una crescita vegetativa rapida e normale delle viti. Nel mese di maggio le temperature sono tornate alla normalità, rallentando leggermente la crescita e determinando la fioritura nell'ultima settimana di maggio in presenza di un clima secco e soleggiato, perfetto per una buona allegagione. Le temperature estive sono state nella norma con piogge molto scarse che hanno causato un notevole stress idrico verso la fine della fase di maturazione. Sono stati assenti anche i soliti temporali di metà agosto prolungando così lo stress idrico per tutta la prima parte della vendemmia. Fortunatamente le temperature notevolmente fresche durante la notte hanno permesso alle viti di riprendersi dal caldo del giorno. La maturazione è proseguita in maniera regolare con un ottimo potenziale fenolico e un equilibrato rapporto zucchero/acidità. La vendemmia è iniziata il 24 agosto con le vigne più giovani. Nel mese di settembre le poche piogge hanno fornito al terreno una quantità d'acqua sufficiente per completare la vendemmia in condizioni praticamente perfette. Le viti più vecchie del "Masseto centrale" hanno beneficiato di questa situazione continuando la loro maturazione fino alla terza settimana di settembre. La raccolta delle ultime parcelle è avvenuta il 20 settembre. **NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Il 2016 rappresenta un'annata da manuale per il Masseto, con un clima costiero tipicamente toscano che ha visto una stagione vegetativa asciutta e soleggiata, con sole abbondante e con la giusta quantità di pioggia per una perfetta maturazione. Il 2016 si presenta con un colore particolarmente intenso e giovane, al naso l'intenso aroma di frutta scura matura si fonde con sottili note di cacao e spezie. Al palato, la ricca e densa struttura di tannini maturi e setosi è bilanciata da una nota fruttata sensuale e vibrante e da una vivace acidità che mantiene il finale lungo pulito e corposo.

2017

Il 2017 sarà ricordato come una delle annate più calde e siccitose della storia recente. A causa di un inverno insolitamente mite, con temperature di 3°C superiori alla media, il germogliamento è avvenuto con due settimane di anticipo. A eccezione di un breve periodo di freddo verso la fine di aprile, l'intera stagione di crescita è stata dominata da un clima caldo e asciutto, che ha portato a un minor sviluppo della chioma. La fioritura e l'allegagione si sono svolte in buone condizioni, ma la carenza di acqua ha limitato le dimensioni di grappoli e acini. I mesi di luglio e agosto sono stati caldi e quasi senza piogge, ma fortunatamente caratterizzati da notti sufficientemente fresche da permettere alle viti di riprendersi dal caldo e continuare a far maturare i frutti in maniera costante, mantenendo eccellenti livelli di acidità nell'uva. La vendemmia è iniziata presto ed è stata la più rapida di sempre, con soli tre giorni di raccolta tra il 24 e il 30 agosto. Date le particolari condizioni, l'uva è stata raccolta per età della vite invece che per singola parcella, producendo così solo quattro diversi lotti. **NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Il Masseto 2017 è certamente figlio della sua annata, che è riuscita a racchiudere tutta la maturità e la concentrazione di una stagione particolarmente soleggiata e asciutta.

MASSETO



Il colore è quasi nero, al naso rivela un'espressione ricca e matura di frutti neri, con note speziate e di liquirizia. Al palato, il vino riesce a coniugare una grande intensità e maturazione dei frutti con un notevole senso di equilibrio e di freschezza. I tannini creano una struttura densa e vellutata, con un persistente finale fruttato e un'acidità vibrante che danno un tocco di freschezza. Pur essendo il risultato di una delle annate più calde, il 2017 può essere considerato un tipico Masseto, con la sua inconfondibile combinazione di ricchezza ed eleganza.

2018

Dopo l'annata siccitosa del 2017, l'inverno 2018 sembrava indicare un ritorno alla normalità, con un clima freddo e alcuni giorni di neve che non vedevamo ormai da anni. Le condizioni climatiche sono cambiate rapidamente da marzo in poi con una delle primavere più piovose nella storia di Masseto. Al contempo le temperature, in particolare in aprile, sono state più alte della media, il che ha portato ad una rapida crescita vegetativa, culminata nella fioritura che è avvenuta una settimana prima del solito. Sono stati necessari un buon tempismo e l'intervento di tutta la nostra squadra di lavoro per tenere il passo con le viti e operare il diradamento dei tralci e il posizionamento dell'apparato fogliare. Mentre le temperature sono rientrate nella norma a maggio, l'elevata quantità di pioggia ha intensificato le malattie, specialmente la peronospora, che ha messo a dura prova i nervi dei viticoltori per il resto della stagione vegetativa. Solo grazie alla perfetta organizzazione e alla capacità di entrare nel vigneto per l'irrorazione nei pochi giorni senza pioggia è stato possibile controllare la malattia mantenendo le foglie e le uve sane.

In luglio il tempo prevalentemente soleggiato e caldo ha permesso un po' di riposo prima che l'invasione avvenisse, puntuale, intorno al 22 luglio.

Agosto è stato caldo con un po' di pioggia intorno a metà mese, il che ha impedito di verificarsi di stress idrici importanti. Gli zuccheri e l'acidità si sono mossi a un ritmo lento, mentre le dimensioni delle bacche sono cresciute un po' più del solito.

La vendemmia è iniziata il 31 agosto con le viti più giovani allevate ad alberello, con una pausa di una settimana fino alla raccolta delle viti più vecchie a partire dal 6 settembre. Le differenze tra le parcelle all'interno di Masseto sono state particolarmente marcate, portando ad una vendemmia molto lunga che si è conclusa solo il 4 ottobre e ha prodotto 9 diversi lotti di vinificazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il Masseto 2018 è un vino che rispetta perfettamente il suo terroir unico e l'annata. Di colore scuro, al naso esprime ciliegie perfettamente mature, prugne e rovere nuovo speziato. Il palato è ampio e ricco come ci si aspetterebbe da un Masseto, ma mostra una struttura raffinata e setosa che è davvero tipica del 2018. Il finale mostra una grande lunghezza con un tocco di rinfrescante presa tannica. Una versione particolarmente elegante di Masseto che combina ricchezza ed eleganza.

Luglio 2021

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italia