



2023

MASSETO

Dalla terra al bicchiere,
dall'oscurità alla luce,
ogni annata restituisce
l'enigma della genesi
che si rivela all'assaggio.



In omaggio al suo vigore, alla sua morbidezza e all'enorme debito nei confronti del terreno dal quale ha origine, il Masseto deve il suo nome ai duri blocchi di argilla blu, detti 'massi', che si formano sulla superficie del vigneto.

Masseto è ancorato nelle nebbie del tempo geologico e testimonia le convulsioni secolari della terra e del mare nel cuore del Mediterraneo. Masseto appartiene a quella geografia che è prima di tutto geologia. Radicata nelle profondità delle sue argille blu.

Negli anni successivi, le forze sismiche hanno piegato gli strati di terreno e così, una di queste pieghe ha fatto emergere le argille plioceniche, permettendo loro di rivedere la luce, di godere del vento del mare e di sentire il calore del sole.

La natura è quindi la prima artefice di Masseto.

Ci sono voluti il genio, la caparbia e l'intuizione di alcuni uomini di diversa estrazione per guardare oltre le usanze e le tradizioni enologiche locali e svelare tutto il mistero e la potenza di questa terra.

Una viticoltura di pazienza, precisione e dettaglio si ispira all'osservazione quotidiana e attenta del terroir. Annata dopo annata, il team cerca di rivelare questa singolarità del terroir, dai vigneti alla cantina.

Le viti di Masseto sembrano lottare costantemente con gli elementi. Un luogo come questo deve essere sapientemente gestito dalla mano dell'uomo, per sostenerlo senza aggiungervi ulteriore stress. In cantina, la parola d'ordine è intervento minimo. Le uve straordinariamente concentrate non necessitano di una vinificazione sofisticata, ma di operazioni semplici.





MASSETO

—2023—

TOSCANA IGT

CLIMA E ANNATA

La 2023 è stata un'annata sfidante, in cui la natura si è mostrata potente e al contempo è stata culla per i momenti più salienti del ciclo biologico delle nostre viti. L'inverno è stato mite con temperature e con precipitazioni leggermente superiori alla media, che hanno favorito una crescita precoce delle piante. La primavera ha invece portato abbondanti precipitazioni, che hanno alimentato le riserve idriche sicuramente utili per l'estate, ma al contempo hanno impegnato la nostra squadra in vigneto in lavori precisi di scelta e selezione. L'estate è stata caratterizzata da temperature elevate intorno ai 35°C, pur senza raggiungere picchi estremi. Tale situazione, insieme alle riserve idriche primaverili, ha portato ad una maturazione graduale e regolare delle uve, raggiungendo ottime concentrazioni. Le piogge di fine agosto e le fresche notti di settembre hanno favorito lo sviluppo della complessità aromatica, preservato l'acidità del vino, valorizzando l'equilibrio tra maturità fenolica e tecnologica.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Le uve sono state raccolte a mano in cassette da 15 kg. Dopo la diraspatura e una leggera pigiatura, gli acini sono stati trasferiti in vasche di cemento per gravità. 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. I tempi di macerazione si sono prolungati da 21 a 28 giorni, assecondando i profili aromatici e di estrazione di ogni singolo lotto. La fermentazione malolattica è avvenuta in barriques, per il 100% di rovere nuovo, mantenendo le parcelle separate per i primi 12 mesi di affinamento. Successivamente, i vini sono stati assemblati e rimessi ancora una volta in barrique per un altro anno raggiungendo i 24 mesi totali di affinamento in legno. Dopo essere stato imbottigliato, il Masseto 2023 è stato lasciato affinare per altri 12 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Masseto 2023 accende il bicchiere di un rubino profondo, attraversato da riflessi violacei che raccontano la giovinezza e la vitalità dell'annata. È un colore vivo, pulsante che non lascia dubbio sulla profondità di questo vino. Al naso si apre con frutti scuri e succosi come mora e ciliegia matura lasciando successivamente spazio a note di pepe nero, un accenno di tabacco dolce e grafite. In bocca il vino scorre con passo sicuro ma aggraziato. I tannini sono presenti, giovani, ma già levigati. L'acidità dona slancio e freschezza, sostenendo un frutto profondo e vibrante. Il sorso è armonico, avvolgente, ma mai eccessivo. Masseto 2023 è un vino di equilibrio, carattere e attesa che ci promette di ricontrarci a pieno nel futuro.

