



2022

MASSETINO

“Nothing is absolute.
Everything changes,
everything moves,
everything revolves,
everything flies
and goes away”

Frida Kahlo



MASSETINO

Il *second vin* di Masseto

All'inizio degli anni '80 furono piantate le prime viti sui terreni argillosi esposti ad ovest della collina di Masseto. Gli studi geologici suggerivano che poteva essere un sito speciale. Sono leggendari gli attriti tra il celebre enologo André Tchelistcheff e il fondatore della tenuta per piantare il Merlot al posto della scelta meno rischiosa del Cabernet Sauvignon. Fin dalla prima vendemmia la personalità unica dei vini di questo vigneto, piantato lungo una vena di argilla blu del Pliocene, fu evidente a tutti (anche al gusto!). Da quei primi momenti sono ormai passati più di 30 anni.

Dalla nascita di Masseto, è stata sempre eseguita una selezione estremamente rigorosa delle uve per garantire la miglior qualità possibile. Nel 2017 i vini ottenuti da alcune parcelle di Merlot e Cabernet Franc, recentemente ripiantate e ora delimitate da un maestoso muro a secco, sono stati presi in considerazione per Masseto. Alcune parcelle però non avevano ancora sviluppato abbastanza carattere da poter essere incluse nel Masseto, ma mostravano potenziale e personalità per creare, insieme ad altri componenti non utilizzati nel master-blend, un *second vin*: il Masettino.

L'annata inaugurale di Masettino è stata il 2017 che ha debuttato nel 2019, esattamente 30 anni dopo la prima annata di Masseto e nello stesso anno dell'inaugurazione della cantina Masseto, progettata dagli architetti italiani Zito & Mori. La nascita del *second vin* e l'apertura della cantina sono stati eventi fondamentali nella storia di Masseto e nella sua consacrazione come tenuta.

La forte personalità di Masettino non sorprende in quanto condivide lo stesso DNA di Masseto. Proprio come il fratello maggiore, accosta il potere e l'opulenza alla discrezione e al classicismo.





MASSETINO

— 2022 —

TOSCANA IGT

Merlot 90% Cabernet Franc 10%

CLIMA E ANNATA

L'annata 2022 è stata caratterizzata da un inverno piuttosto classico, con delle temperature vicine alle medie stagionali, seguito da una primavera fresca e asciutta. Tale contesto ha portato ad un germogliamento leggermente tardivo rispetto alle date registrate abitualmente. Già dalla fine di maggio, però, si sono registrate temperature piuttosto alte, con un lungo periodo di caldo e siccità durato circa 75 giorni, incidendo sul naturale ciclo dei nostri vigneti. Fortunatamente, a seguito di queste condizioni meteorologiche, le precipitazioni dovute ai caratteristici temporali estivi hanno sbloccato la situazione, riaccompanando con equilibrio la fisiologia delle piante che si preparavano per la vendemmia 2022. Settembre è stato ideale per l'accumulo di zuccheri, aromi e tannini, grazie, soprattutto, alla freschezza delle temperature notturne. La vendemmia si è svolta in ottime condizioni, permettendoci di scegliere la data ideale di raccolta per ogni singola parcella. I primi Merlot sono stati raccolti il 6 settembre, fino alla conclusione della vendemmia il 9 ottobre con la raccolta del Cabernet Franc.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Le uve sono state raccolte a mano in cassette da 15 kg. Dopo la diraspatura e una leggera pigiatura, le uve sono state trasferite in vasche di cemento per gravità, senza alcun pompaggio. 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. Il tempo totale nelle vasche variava da 21 a 25 giorni. La fermentazione malolattica è avvenuta in barriques, per il 50% di rovere nuovo. Dopo i primi 12 mesi di invecchiamento il vino è stato assemblato e fatto riposare in vasche di cemento per circa 3 mesi, prima dell'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Nato sotto le calde giornate di questa tenace annata, Massetino 2022 esprime già al naso il calore del sole incontrato durante la sua maturazione in vigna. Lunghezza vivida al palato che induce al ritorno sul bicchiere per cogliere di volta in volta le profonde sfumature di Massetino 2022 che chiude con freschezza, come le piacevoli notti di settembre. Pienezza in bocca, tannini decisi e frutto rosso carnoso, portano a ricordarsi di questo vino anche dopo l'assaggio.

Degustazione marzo 2024



MASSETINO

—2022—

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

MASSETINO