

Masseto



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	16.00 st.C
REGION	Toskania
APELACJA	Toscana IGT
SZCZEP	Cabernet Franc, Merlot
ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU	15,0 %
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Czerwone
POJEMNOŚĆ	750 ml
NAGRODY	Decanter 99 pkt., James Suckling 99 pkt., Wine Enthusiast 99 pkt., Wine Spectator 96+ pkt.

Aromat:

Potężny, głęboki i wielowarstwowy bukiet. Dominują dojrzałe śliwki, jeżyny, czarne wiśnie i borówki, którym towarzyszą nuty malin, suszonych kwiatów i fiołków. Z czasem pojawiają się zioła, skórka pomarańczy, anyż, mokka, kawa, tytoń i cedr, a także grafit, lukrecja i balsamiczne niuanse. Cabernet Franc wnosi wyraźną świeżość i aromatyczne napięcie.

Smak:

W ustach niezwykle skoncentrowane, pełne i bogate, ale jednocześnie zaskakująco świeże i precyzyjne. Dojrzałe śliwki, maliny i ciemne owoce łączą się z lukrecją, grafitem, pieprzem, kakao i korzennymi przyprawami. Taniny są potężne, lecz bardzo drobne i aksamitne, a żywa kwasowość nadaje winu energii. Finisz jest wyjątkowo długi, balsamiczny, mineralny i wielowarstwowy.

Potrawy:

Bistecca alla fiorentina, dziczyzna

Więcej informacji:

Masseto 2020, Toscana IGT powstało z 85% Merlot i 15% Cabernet Franc. Owoce zbierano ręcznie do 15-kilogramowych skrzynek; Merlot do 14 września, Cabernet Franc do 16 września. Po odszypułkowaniu i delikatnym zgniataniu owoce trafiały grawitacyjnie do betonowych kadzi, a każdą parcelę winifikowano osobno. Fermentacja przebiegała spontanicznie, z udziałem rodzimych drożdży, w 25–28°C. Pobyt w kadziach trwał 21–28 dni. Fermentację malolaktyczną przeprowadzono w barriques z 100% nowego dębu. Partie dojrzewały oddzielnie przez 12 miesięcy, następnie zostały połączone i wróciły do beczek na kolejny rok. Łącznie 24 miesiące w beczce + 12 miesięcy w butelce przed premierą.

Masseto



Masseto to jedna z ikon włoskiego winiarstwa i jedno z najbardziej prestiżowych win Merlot na świecie. Historia posiadłości rozpoczęła się na początku lat 80., kiedy na wzgórzu położonym na tokańskim wybrzeżu, w pobliżu Bolgheri, dostrzeżono niezwykle potencjał gleb bogatych w pliocenскую, niebieską glinę. Za sprawą intuicji legendarnego enologa André Tchelistcheffa zdecydowano się posadzić tutaj Merlot. Pierwsze eksperymentalne wino powstało w 1986 roku, a pierwszy oficjalny rocznik Masseto – w 1987. Nazwa pochodzi od twardych brył niebieskiej gliny, lokalnie określanych jako „massi”. Wyjątkowe terroir, śródziemnomorski klimat oraz bliskość Morza Tyrreńskiego tworzą warunki pozwalające Merlot osiągać niezwykle koncentrację przy zachowaniu elegancji i świeżości. Dziś Masseto posiada własną, częściowo ukrytą pod ziemią winiarnię, zaprojektowaną z myślą o grawitacyjnej produkcji wina. Filozofia posiadłości opiera się na niezwykle precyzyjnej pracy z poszczególnymi parcelami i bezkompromisowej selekcji.