



Masseto 2022

Toscana IGT

Klima und Jahrgang

Der Jahrgang 2022 war durch einen eher normalen Winter mit Temperaturen nahe dem jahreszeitlichen Durchschnitt gekennzeichnet, auf den ein kühles und trockenes Frühjahr folgte. Das führte zu einem geringfügig späteren Knospen als gewohnt. Mit Ende Mai waren jedoch die Temperaturen bereits ziemlich hoch und erreichten Spitzenwerte von 35°C, und es gab lange Zeit warmes Wetter und eine regenlose Periode, die etwa 75 Tage andauerte, was sich auf den natürlichen Zyklus unserer Rebstöcke auswirkte. Zum Glück folgte auf diese Wetterbedingungen Regen in Form der charakteristischen Sommergewitter, welche die Situation entspannten und das physiologische Gleichgewicht der Rebstöcke wieder herstellte, während sie sich auf die Weinlese 2022 vorbereiteten. Der September war ideal für den Aufbau von Zuckern, Aromen und Tanninen, hauptsächlich dank der kühlen Nachttemperaturen. Die Weinlese fand unter hervorragenden Bedingungen statt, die uns gestatteten, den idealen Termin der Weinlese für jede einzelne Bodenparzelle auszuwählen. Die ersten Merlot-Trauben wurden am 6. September geerntet und die Weinlese endete am 9. Oktober mit den Cabernet Franc-Trauben.

Weinbereitung und Reifung

Die Trauben wurden von Hand in 15 kg-Kisten gelesen. Nach dem Abbeeren und leichtem Einmaischen wurden die Trauben nur durch Schwerkraft in Betontanks umgefüllt. Jede einzelne Parzelle des Weinbergs wurde separat vinifiziert. Die Gärung erfolgte spontan mit Wildhefe bei Temperaturen von 25–28 °C mit zwei bis drei Umpumpvorgängen täglich und bei Bedarf mit zusätzlichen Délestage-Schritten. Die Maischestandzeit wurde von 21 auf 28 Tage verlängert, um das aromatische Profil und die Extraktion jeder einzelnen Charge zu fördern. Die malolaktische Gärung fand in Barriques statt, die zu 100 % aus neuer Eiche bestanden, wobei die verschiedenen Weinberge während der ersten 12 Monate des Ausbaus getrennt blieben. Anschließend wurden die Weine verschnitten und für ein weiteres Jahr in Barriques gelagert, so dass sie insgesamt 24 Monate in Holz reiften. Nach der Abfüllung reifte der Masseto 2022 weitere 12 Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kam.

Verkostungsnotizen

Die für den Masseto 2022 verwendeten Trauben sind in einzigartigen Böden verwurzelt und spiegeln sich perfekt im Wein wider, der eine Konzentration von kleinen roten Früchten zum Ausdruck bringt, die sofort im Glas zu erkennen sind. Eine lebendige, leuchtend rote Farbe, unverwechselbar für seine Identität, die nur darauf wartet, mit einem reichen Mundgefühl und einem verführerischen Geschmack freigegeben zu werden. Von Natur aus kraftvoll, wartet er darauf, sich zu entfalten, indem er die letzten Monate in der Flasche reift, wo er die perfekte Balance zwischen Kraft und Eleganz findet, die seit jeher seinen Stil ausmacht.

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italien