



Massetino 2024

Toscana IGT

90 % Merlot

10 % Cabernet Franc

Klima und Jahrgang

Das Jahr 2024 bescherte uns bereits in den ersten Monaten abwechslungsreiche Wetterbedingungen mit milden und angenehmen Temperaturen, aber auch einigen Regentagen, die eine hervorragende Wasserversorgung der Weinberge sicherstellten. Auch in den späteren Phasen des vegetativen Wachstums gab es Niederschläge, die ein üppiges Wachstum in unseren Weinbergen begünstigten, was ein sorgfältiges und zeitnahe Laubdachmanagement erforderte. Die Hitze, die genau Ende Juni einsetzte, traf auf eine hervorragende Ausgewogenheit in den Reben, die im Juli perfekt für die Reifephase bereit waren und in unseren Trauben die bestmöglichen Konzentrationen entwickelten. Das trockene Wetter hielt bis etwa Mitte August an, als ein leichter Temperaturrückgang für etwas Erleichterung sorgte und es den Trauben ermöglichte, ihren Reifeprozess mit einem perfekten Gleichgewicht aus Konzentration, Säure und aromatischer Komplexität abzuschließen. Diese Eigenschaften blieben während der gesamten Erntezeit der einzelnen Parzellen von Ende August bis Mitte September unverändert.

Vinifikation und Ausbau

Die Trauben wurden von Hand in 15-kg-Kisten gelesen. Nach dem Abbeeren und leichtem Einmischen wurden die Trauben ohne Weinpumpen, d. h. nur durch Schwerkraft, in Betontanks umgefüllt. Jede einzelne Parzelle des Weinbergs wurde separat vinifiziert. Die Gärung erfolgte bei Temperaturen von etwa 25 – 28 °C, wobei bei Bedarf zwei- bis dreimal täglich umgepumpt wurde oder minimalinvasive Extraktionstechniken zum Einsatz kamen. Die Mazerationszeit betrug im Durchschnitt 21 bis 25 Tage. Die malolaktische Gärung erfolgte in üblicher Weise, bevor der Wein seine 12-monatige Reifung in Eichenfässern begann, von denen 50 % neu waren. Der Wein wurde assembliert und bis zur Abfüllung in Flaschen für etwa vier Monate in Betontanks belassen.

Verkostungsnotizen

Im Glas präsentiert sich der Massetino 2024 in einer leuchtenden, lebendigen rubinroten Farbe mit violetten Reflexen, die seine Jugend und Energie offenbaren. Die Nase entfaltet sich sofort und offenbart Noten, die an schwarze Johannisbeeren und rote Beeren erinnern, mit subtilen Anklängen von mediterraner Macchia. Eine dezente balsamische Note ergänzt das Aromaprofil kurz vor dem ersten Schluck. Der erste Eindruck am Gaumen ist geschmeidig und harmonisch, geprägt von einer lebhaften Frische, die dem Mundgefühl Kraft und Dynamik verleiht. Die Tannine sind deutlich spürbar, ohne jedoch zu dominant zu wirken, und fügen sich nahtlos in den Wein ein, wodurch ein ausgewogenes, lebhaftes und prägnantes Trinkerlebnis entsteht. Ein Massetino 2024, der einen dynamischen Jahrgang widerspiegelt.

Verkostet im April 2026

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italien