



2020

MASSETO

Von Land zu Glas,
von Schatten zu Licht
herrscht das gleiche Gefühl
von Selbstverständlichkeit
und Mysterium. Jeder
Jahrgang stellt das Rätsel
der Entstehung wieder her,
das sich bei der Verkostung
des Weins offenbart.



Als Tribut an seine robuste Kraft, seine Weichheit und als Dankeschuld gegenüber dem Boden, auf dem er wächst, wurde der Masseto nach den steinharten blauen Lehmklumpen namens “massi” benannt, die sich auf der Weinbergoberfläche bilden.

Masseto ist im Nebel der geologischen Zeit verankert und ist Zeuge uralter Erschütterungen von Land und Meer im Herzen des Mittelmeerraums. Masseto gehört zu jener Geografie, die in erster Linie eine Geologie ist. Verwurzelt in den Tiefen des blauen Lehms.

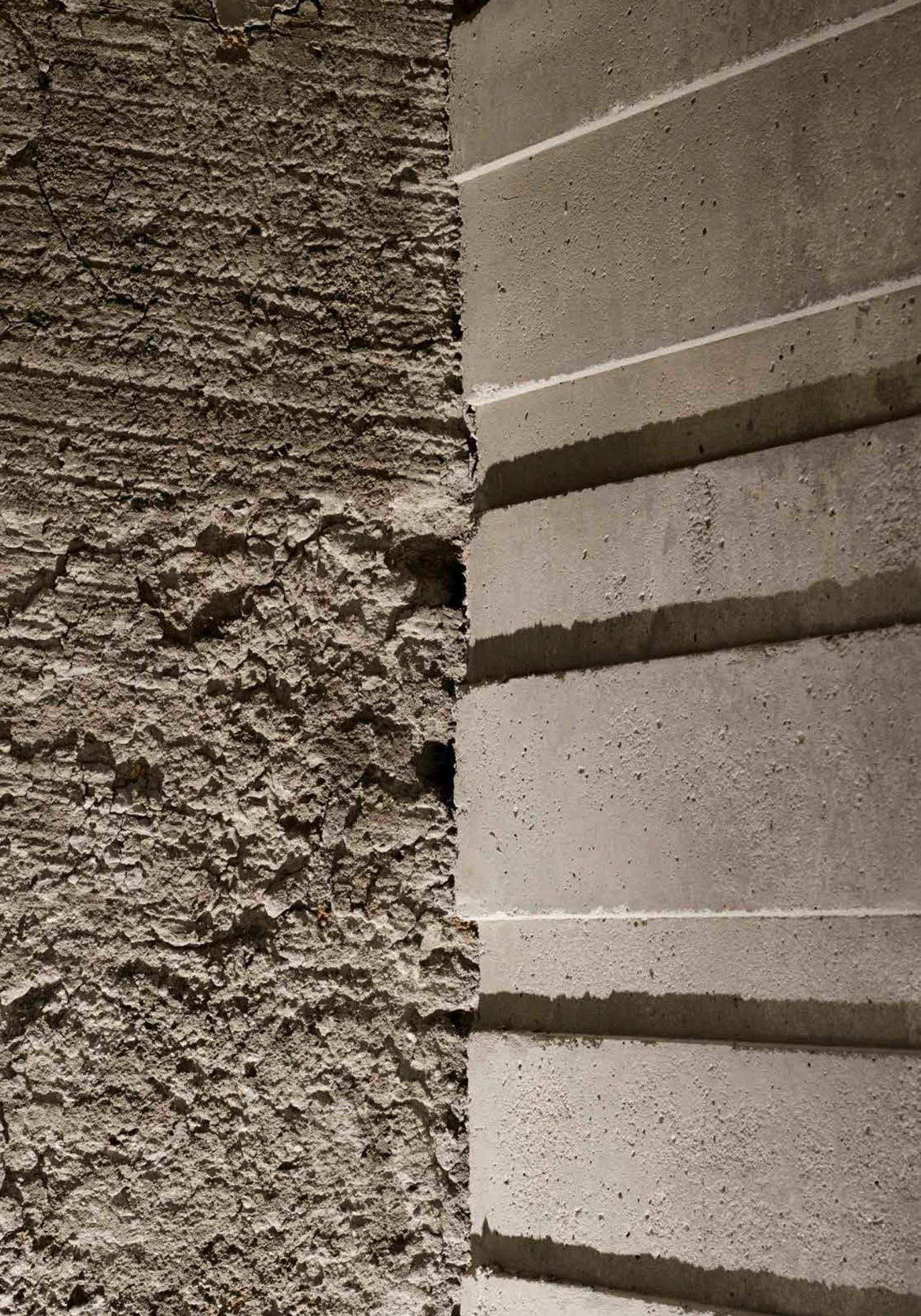
Vor vielen Jahren falteten seismische Kräfte die Erdschichten. Eine dieser Falten brachte den pliozänen Lehm zum Vorschein und ermöglichte ihm, wieder das Licht zu sehen, den Wind vom Meer zu genießen und die Wärme der Sonne zu spüren.

Die Natur ist daher der erste Urheber von Masseto.

Es bedurfte des Genies, der Hartnäckigkeit und der Intuition einiger weniger Männer mit unterschiedlichem Hintergrund, um über die lokalen Weinbaubräuche und -traditionen hinauszublicken und das ganze Geheimnis und die Kraft dieses Landes zu enthüllen.

Ein Weinbau der Geduld, Präzision und Detailtreue wird durch die tägliche, sorgfältige Beobachtung des Terroirs inspiriert. Jahrgang für Jahrgang versucht das Team, diese Besonderheit des Terroirs von den Weinbergen bis zum Keller zu enthüllen.

Die Reben von Masseto scheinen ständig mit den Elementen zu kämpfen. Ein solcher Ort muss sorgfältig von Menschenhand verwaltet werden, um ihn zu erhalten, ohne ihn zusätzlichen Belastungen auszusetzen. Im Weinkeller ist minimaler Eingriff das Schlüsselwort. Die außergewöhnlich konzentrierten Trauben benötigen keine aufwändige Weinbereitung, sondern einfache Arbeitsgänge.





MASSETO

—2020—

TOSCANA IGT

KLIMA UND JAHRGANG

Nach einem milden und regnerischen Winter kam es im März zu einem vorübergehenden Temperaturrückgang. In der letzten Woche des Monats, genau zu Beginn des Austriebs, lagen die Temperaturen in einigen Nächten unter 0 °C. Glücklicherweise wurden die frischen Triebe durch ihr feines Knospengewebe vor Frostschäden geschützt. Der Rest des Frühjahrs war von einer allgemein warmen Witterung mit normalen Niederschlagsmengen geprägt, wodurch eine gleichmäßige vegetative Entwicklung bis zur Blüte erfolgte, die durchschnittlich zwischen dem 20. und 25. Mai eintrat. Gegen Mitte Juni kam es zu heftigen Regenfällen, gefolgt von einer sehr langen Trockenperiode, wobei bis Ende August der Regen weitgehend ausblieb, und sehr hohe Temperaturen herrschten. Die *Véraison* verlief gleichmäßig und zügig zwischen dem 20. und 25. Juli und leitete die Reifung der Trauben bei sonniger, heißer Wetterlage ein. Ende August brachten willkommene Regenfälle einen deutlichen Temperaturrückgang mit sich, wobei die nächtlichen Tiefstwerte bis auf 13 °C sanken und somit ideale Bedingungen für die Vollendung der Reifung der Merlot-Trauben herrschten. Um ihre Frische und Fruchtigkeit weitestmöglich zu bewahren, erfolgte ihre Lese früh und zügig in nur zwei Wochen – gerade rechtzeitig, um einer plötzlichen einwöchigen Hitzewelle zuvorzukommen. Die Ernte der Merlot-Trauben endete am 14. September ab. Fast unmittelbar darauf folgte die Lese des Cabernet Franc, wodurch wir die Weinlese am 16. September abschließen konnten.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Trauben wurden von Hand in 15-kg-Kisten gelesen. Nach dem Entrappen und leichtem Keltern wurden die Trauben ohne Pumpen, das heißt nur durch Schwerkraft, in Betontanks umgefüllt. Das Traubengut jeder einzelner Parzelle des Weinbergs wurde separat vinifiziert. Die Gärung erfolgte spontan mit Naturhefen bei Temperaturen von 25–28 °C mit zwei bis drei Umpumpvorgängen täglich und bei Bedarf zusätzlichen *Délestage*-Schritten. Die Verweildauer in den Tanks lag zwischen 21 und 28 Tagen. Die malolaktische Gärung fand in 100% neuen Eichenfässern statt, wobei die unterschiedlichen Parzellen zunächst 12 Monate lang separat ausgebaut wurden. Anschließend wurde der Wein zusammengestellt und für ein weiteres Jahr wieder in den Fässern gelagert. Die Ausbauzeit betrug somit insgesamt 24 Monate. Nach der Abfüllung erfuhr der Masseto 2020 eine weitere, 12 Monate dauernde Verfeinerung auf der Flasche, ehe er auf den Markt kam.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der Masseto 2020 vereint sämtliche Besonderheiten des Jahrgangs in sich. Seine Farbe und Aromen zeigen sowohl optisch als auch olfaktorisch eine optimale Konzentration und zeichnen sich durch eine konstante Lebendigkeit im Glas aus, die auch mit der Zeit nicht nachlässt. Am Gaumen kommt die Kraft dieses Weines mit einer schönen Länge und balsamischen Noten zum Ausdruck. Seine solide Tanninstruktur offenbart das für den Masseto typische Alterungspotenzial.

Verkostung November 2022



MASSETO

MASSETO



—2020—

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

MASSETO