



Masseto 2023

Toscana IGT

Klima und Weinlese

2023 war ein herausforderndes Jahr: Mutter Natur zeigte ihre ganze Kraft und stellte gleichzeitig alle notwendigen Elemente in den wichtigsten Momenten des biologischen Zyklus unserer Reben zur Verfügung. Der Winter war mild, mit normalen Temperaturen und Niederschlägen, die das frühe Pflanzenwachstum begünstigten. Der Frühling brachte reichlich Regen, der die für den Sommer sicherlich nützlichen Wasserreserven speiste und gleichzeitig unser Team im Weinberg mit präziser Selektionsarbeit beschäftigte. Der Sommer war geprägt von hohen Temperaturen um die 35°C, ohne jedoch extreme Spitzenwerte zu erreichen. Zusammen mit den Wasserreserven des Frühjahrs sorgte diese Wärme für eine allmähliche und gleichmäßige Reifung der Trauben, die eine ausgezeichnete Konzentration erreichten. Die Regenfälle Ende August und die kühlen Nächte im September begünstigten die Entwicklung der aromatischen Komplexität und bewahrten den Säuregehalt des Weins, wodurch das Gleichgewicht zwischen phenolischer und technologischer Reife gefördert wurde.

Vinifizierung und Reifung

Die Trauben wurden von Hand in 15 kg Kisten gelesen. Nach dem Abbeeren und leichten Pressen wurden sie durch Schwerkraft in Betontanks umgefüllt. Jede einzelne Parzelle des Weinbergs wurde separat vinifiziert. Die Gärung erfolgte spontan mit Naturhefen bei Temperaturen um 25-28°C, mit zwei oder drei Umfüllungen pro Tag und Délestages, falls erforderlich. Die Mazerationszeiten wurden je nach Aroma- und Extraktionsprofil jeder einzelnen Charge von 21 auf 28 Tage verlängert. Die malolaktische Gärung fand in Barriques aus neuer Eiche statt, wobei die Parzellen während der ersten 12 Monate des Ausbaus getrennt blieben. Anschließend wurden die Weine verschnitten und für ein weiteres Jahr in Barriques ausgebaut, so dass sie insgesamt 24 Monate im Holz reiften. Nach der Abfüllung wurde der 2023 Masseto weitere 12 Monate in der Flasche verfeinert, bevor er auf den Markt kam.

Geschmacksnoten

Der Masseto 2023 hat eine tiefrubinrote Farbe mit violetten Reflexen, die die Jugend und Vitalität des Jahrgangs vermitteln. Es ist eine lebendige Farbe, die die Tiefe dieses Weins voll und ganz verkörpert. Die Nase öffnet sich mit dunklen, saftigen Früchten wie Brombeeren und reifen Kirschen und lässt anschließend Raum für Noten von schwarzem Pfeffer, einem Hauch von süßem Tabak und Graphit. Am Gaumen fließt der Wein mit Sicherheit und Eleganz. Die jungen Tannine sind spürbar, aber bereits geschliffen. Die Säure verleiht Schwung und Frische und unterstützt eine tiefe und lebendige Frucht. Das Mundgefühl ist harmonisch und umhüllend, aber niemals übertrieben. Der Masseto 2023 ist ein Wein mit Ausgewogenheit und Charakter, der in den kommenden Jahren zu seinem Recht kommen wird.

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italien