

# Masseto

## Toscane



**M**asseto, vignoble italien unique fondé en 1981, fait partie du domaine Tenuta dell'Ornellaia. Il est situé tout en haut d'une colline, à 120 mètres d'altitude et surplombe donc la mer Méditerranée et la Toscane. Ce domaine de seulement 7 hectares produit un vin rare, très recherché dans le monde entier.

La philosophie d'Axel Heinz, Directeur du Domaine : créer un grand vin grâce à un vignoble exceptionnel, et le plus simplement possible.

Masseto tire son nom des mottes d'argile bleue dites les « massi ». Cette argile bleue date d'il y a plusieurs milliers d'années, provoquée par la mer Méditerranée. Elle est remontée à la surface, directement dans la colline du Masseto, et aujourd'hui se forme dans les sols du vignoble qui profite donc d'un mélange naturel et exceptionnel de minéraux et de fossiles.

*Masseto, a unique italian vineyard which was founded in 1981, is part of the Tenuta dell'Ornellaia estate. It is set high upon a hill, at an altitude of 120 metres, overlooking Tuscany and the Mediterranean Sea. This estate of merely 7 hectares produces a rare wine, highly sought after all around the world.*

*The philosophy of Axel Heinz, Estate Director, is to create a great wine from an exceptional vineyard, and in the simplest way possible.*

*Masseto gets its name from clods of blue clay called "massi." This blue clay dates back to over thousands of years ago, brought in by the Mediterranean Sea. It rose to the surface, directly on the hill of Masseto, and today forms in the soil of the vineyard, which in turn benefits from a natural and exceptional mix of minerals and fossils.*



**Appellation :** Toscane.

**Surface :** 7 hectares.

**Cépages :** 100% Merlot.

**Terroir :** argiles, minéraux, fossiles.

**Vinification :** Fermentation en cuves inox et béton, une partie en barriques. 21 jours maximum de macération.

**Vieillessement :** 24 mois en barriques 100% neuves puis 12 mois en bouteille.

**Appellation:** Tuscany.

**Area under vine:** 7 hectares.

**Grape varieties:** 100% Merlot.

**Terroir:** clay, minerals and fossils.

**Wine-making:** Fermentation in stainless steel and concrete tanks in majority, and a part in barrels. Maximum of 21 days of maceration.

**Ageing:** 24 months in 100% new oak barrels and 12 other months in bottles.