



Massetino 2023

Toscana IGT

91% Merlot

9% Cabernet Franc

Climat et Millésime

2023 a été une année exigeante. La nature nous a révélé l'étendue de sa force, tout en préservant les moments les plus importants du cycle de la vigne. L'hiver a été doux, avec des températures et une pluviométrie légèrement supérieures aux moyennes, favorisant une croissance végétative précoce. En revanche, le printemps a apporté des pluies abondantes, alimentant les réserves en eau, un élément indéniablement utile pour l'été, mais qui a exigé de notre équipe des efforts constants et méticuleux à la vigne. L'été a été marqué par des températures élevées, atteignant 35 degrés, mais sans pics excessifs. Cette situation, associée aux réserves en eau du printemps, a permis une maturation progressive et régulière des baies, avec des concentrations remarquables. Les pluies de fin août et les nuits fraîches de septembre ont favorisé le développement de la complexité aromatique et ont préservé l'acidité du vin, assurant l'équilibre entre maturité phénolique et technologique.

Vinification et Élevage

Les baies cueillies à la main ont été placées dans des caisses de 15 kg. Après un éraflage et un léger pressurage, elles ont été transférées vers des cuves béton par gravité, sans pompage. Chaque parcelle du vignoble a été vinifiée séparément. La fermentation est intervenue spontanément avec des levures indigènes à des températures d'environ 25 à 28 degrés, avec deux à trois remontages par jour selon les besoins. Le moût a passé entre 21 et 25 jours en cuves. La fermentation malolactique s'est faite en barriques, dont 50% de chêne neuf. Après les 12 premiers mois d'élevage, le vin a été assemblé et a pu reposer quatre mois supplémentaires en cuves béton avant sa mise en bouteilles.

Notes de Dégustation

Le bouquet séduisant de Massetino 2023 enchante immédiatement les sens. Dès la première gorgée, les saveurs captivantes de fruits rouges frais expriment clairement le potentiel de ce millésime. Le Merlot et le Cabernet Franc se fondent en bouche, exaltant la concentration du vin. Massetino 2023 reflète parfaitement le millésime : un caractère juteux, une belle longueur tout au long de la dégustation, avec une note savoureuse en fin de bouche.

Dégustation en avril 2025

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italy