



Masseto 2023

Toscana IGT

Climat et Millésime

2023 a été un millésime exigeant à Bolgheri, bénéficiant toutefois d'une Nature clémente lors des périodes clés de l'année. L'hiver a été doux, avec des températures et une pluviométrie dans la norme, favorisant une croissance végétative précoce. En revanche, le printemps a apporté des pluies abondantes, alimentant les réserves hydriques, un élément indéniablement précieux pour la saison estivale, mais qui a exigé de notre équipe des efforts constants de sélection méticuleuse dans le vignoble. L'été a été marqué par des températures élevées, avoisinant les 35 degrés, mais sans pics excessifs. Grâce aux réserves en eau accumulées au printemps, la vigne a bénéficié de conditions favorables à 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 préservé l'acidité du vin, assurant l'équilibre entre maturité phénolique et technologique.

Vinification et Élevage

Les grappes, cueillies à la main, ont été placées dans des caisses de 15 kg. Après un éraflage et un pressurage délicat, elles ont été acheminées vers des cuves béton par gravité. Chaque parcelle individuelle du vignoble a fait l'objet d'une vinification distincte. La fermentation est intervenue spontanément avec des levures indigènes à des températures d'environ 25 à 28 degrés, avec deux à trois remontages quotidiens complétés, selon les besoins, par des délestages. Les durées de macération ont été prolongées de 21 à 28 jours, selon les profils aromatiques et le potentiel d'extraction de chaque lot. La fermentation malolactique s'est déroulée entièrement en barriques de chêne neuf, les lots issus des différentes parcelles demeurant séparés pendant les douze premiers mois d'élevage. Les vins ont ensuite été assemblés puis remis en barriques pour une année supplémentaire, portant la durée totale d'élevage en barriques à vingt-quatre mois. Après la mise en bouteilles, le Masseto 2023 a pu reposer encore 12 mois avant sa commercialisation.

Notes de Dégustation

Le millésime 2023 de Masseto affiche une robe rubis intense aux reflets violets, traduisant la jeunesse et la vitalité du millésime. Brillante et éclatante, elle incarne pleinement la profondeur de ce vin. Le nez s'ouvre sur des fruits noirs généreux comme la mûre et la cerise mûre, avant d'évoluer vers des notes de poivre noir, avec une pointe subtile de tabac doux et de graphite. En bouche, l'attaque est franche et précise, avec une belle élégance. Les tanins, encore jeunes, se montrent déjà soyeux. L'acidité maîtrisée apporte dynamisme et fraîcheur, mettant en relief un fruit éclatant et profond. L'ensemble se déploie de manière harmonieuse, enveloppant le palais sans jamais tomber dans l'excès. Masseto 2023 est un vin d'équilibre et de caractère, destiné à exprimer son plein potentiel dans les années à venir.

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italy