ACQUISTATO IL .....

Masseto Toscana IGT 2018 2018

“Passione” è il suo secondo nome



Una rivelazione e un mistero allo stesso tempo. Collina Masseto si solleva maestosa sul mar Mediterraneo e, proprio grazie alla sua posizione, il terroir è unico: milioni di anni fa si è depositato un substrato marino profondo, che si è poi trasformato gradualmente in argilla blu, venuta in superficie su questa collina dopo migliaia di anni di erosione. L'argilla si adatta perfettamente all'ambiente e al clima circostante, in equilibrio tra durezza e fragilità: la grande intensità e l'eleganza avvolgente dei vini firmati Masseto è frutto di questo contrasto.

Una cosa è certa: Tenuta Masseto ama le sfide. Siamo sul versante di una collina nei pressi di Bolgheri, in un piccolo villaggio della costa Toscana che si affaccia sul Mar Tirreno: è qui che nasce un vigneto magico. Il potenziale di questo pendio lungo inutilizzato, sboccia solo negli anni Ottanta quando, contro ogni aspettativa, vennero impiantate le prime viti. Amare le sfide è sicuramente un rischio… Che a volte ripaga, come in questo caso: da allora il vigneto ha collezionato successi con la sua unicità che, ne siamo sicuri, non smetterà di stupire.

La Vigna

Terreno	terreno argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	cordone speronato e guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Merlot
Gradazione	15% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	La fermentazione malolattica è iniziata in barrique di 100% rovere nuovo, tenendo i singoli lotti separati per i primi 12 mesi di maturazione. Successivamente, il vino è stato assemblato e reintrodotto nelle barriques per un altro anno, per un totale di 24 mesi. il Masseto 2017 ha proseguito l’invecchiamento per altri 12 mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato.
Sensazioni	Il colore è quasi nero, al naso rivela un’espressione ricca e matura di frutti neri, con note speziate e di liquirizia. Al palato, il vino riesce a coniugare una grande intensità e maturazione dei frutti con un notevole senso di equilibrio e di freschezza. I tannini creano una struttura densa e vellutata, con un persistente finale fruttato e un’acidità vibrante che danno un tocco di freschezza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821