



ACQUISTATO IL .....

Massetino Toscana IGT 2022

2022

## Eccellenza toscana



*Svinando*

### La Vigna

**Terreno** terreni argillosi

**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

**Il Vino**

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Toscana

**Uve** Merlot, cabernet franc

**Gradazione** 15,5% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** da lungo invecchiamento

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione**

La vendemmia avviene manualmente in cassette e, dopo la diraspatura e la leggera pigiatura, la massa è conservata per gravità in vasche di cemento dove ha luogo la fermentazione alcolica spontanea. Ogni singola parcella del vigneto viene vinificata separatamente e la macerazione sulle bucce si protrae per oltre 3 settimane. Successivamente, il vino viene trasferito in barrique di rovere francese, per circa la metà si trae, dove avviene la fermentazione malolattica per l'invecchiamento di 12 mesi. Terminato la fase di maturazione si procede con l'assemblaggio e quindi con un breve riposo di 3 mesi in legno prima dell'imballaggio finale.

**Sensazioni**

Rosso rubino intenso dai riflessi granato è il colore olfattiva nei suoi profumi di frutta rossa matura esaltati dalla vivacità tannica sono così squisiti che si coglie nei gusti leggermente vegetali. L'assaggio si mostra elegante, partendo dal 1986 si è sempre riusciti a spiccare freschezza e tannini perfettamente integrati.

Il Massetino, Toscana IGT di Tenuta Masseto, è il "fratello minore" del mitico Masseto. Un vino che incarna l'eleganza e la complessità dei grandi rossi toscani. Situato lungo la costa toscana, Castagneto Carducci è noto per il suo clima mite e i terreni ricchi di argilla, ideali per la coltivazione di vitigni di alta qualità. La vicinanza al Mar Tirreno conferisce alle uve una particolare freschezza e sapidità, mentre le brezze marine aiutano a mantenere un microclima equilibrato, fondamentale per la maturazione ottimale delle uve. Nello specifico, Massetino è un blend composto principalmente da Merlot, con una piccola percentuale di Cabernet Franc. Il Merlot apporta morbidezza e note fruttate al vino, mentre il Cabernet Franc aggiunge struttura e complessità aromatica. Questa combinazione crea un equilibrio armonioso, esaltando le caratteristiche distintive di entrambi i vitigni. La vendemmia avviene manualmente, selezionando con cura solo i grappoli migliori. Dopo la diraspatura e una leggera pigiatura, il mosto fermenta in parte in acciaio e in parte in legno, permettendo una gestione precisa della temperatura e dell'ossigenazione. Successivamente, il vino matura in barrique di rovere francese per circa 15 mesi, affinando la sua struttura e arricchendosi di aromi complessi. Prima della commercializzazione, il vino riposa ulteriormente in bottiglia per garantire un perfetto equilibrio tra tutti i suoi componenti. Alla vista si presenta di un colore rosso rubino intenso e brillante. Il bouquet è ricco e variegato, con note di frutta rossa matura come ciliegia e ribes, accompagnate da sentori di spezie dolci, liquirizia e tabacco. In bocca è elegante, corposo e avvolgente, con tannini ben integrati e una freschezza vibrante. Il finale è lungo e persistente. Massetino ha un notevole potenziale di invecchiamento. Conservato in condizioni adeguate, può evolvere bene per oltre un decennio, sviluppando ulteriori sfumature aromatiche e maggiore armonia. Già oggi, però, è perfetto per accompagnare piatti saporiti di carne rossa, sia arrosto che alla griglia, e formaggi stagionati. Ottimo anche con la selvaggina e i piatti conditi con salse ricche.

Tenuta Masseto è una rinomata azienda vinicola situata nelle vicinanze di Bolgheri, pittoresco borgo sulla costa toscana affacciato sul Mar Tirreno. Frazione del comune di Castagneto Carducci in provincia di Livorno, Bolgheri è una zona vitivinicola di eccellenza. La storia di Tenuta Masseto inizia nel 1981, quando il marchese Lodovico Antinori fondò la Tenuta dell'Ornellaia. Inizialmente considerato il suo "fratello minore", il Masseto ha rapidamente acquisito una reputazione

autonoma grazie alla sua qualità eccezionale. Il nome Masseto deriva dalla parola massi (di argilla) presenti nel vigneto che influenzano positivamente le caratteristiche organolettiche del vino. Nel cuore della tenuta si trova una cantina all'avanguardia, progettata per il ciclo produttivo a caduta e protetta dalle naturali condizioni geologiche del terreno. Inaugurata nel 2017, la stessa cantina è stata scavata nell'argilla blu, simbolo distintivo del terroir del

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