



ACQUISTATO IL

Massetino Toscana IGT 2022

2022

Eccellenza toscana



Svinando

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 ospitare un 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 Masseto.

Il Masseto è un blend di uve di Merlot e Cabernet Franc, che conferisce al vino una struttura elegante e una freschezza vibrante. La vinificazione avviene in cassette e, 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.

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 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.

Sensazioni

Rosso rubino intenso dai riflessi granato è il colore Massetino. 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.

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