



TENUTA DELL'ORNELLAIA

# Masseto 2005

## IGT Toscana

*Vitigno:*  
100% Merlot

*Clima ed annata:*

Le caratteristiche di questo vino sono state condizionate, come sempre, dai fattori climatici che hanno caratterizzato l'annata di produzione del vino stesso. La prima parte dell'annata 2005, a parte qualche giornata particolarmente rigida tra febbraio e marzo che ha ritardato il germogliamento di pochi giorni, è stata caratterizzata da un inverno piuttosto mite seguito da una primavera repentinamente calda e soleggiata. Questo ha avuto l'effetto di anticipare la fioritura dei vitigni di una settimana, intorno al 20 maggio per le varietà precoci. Il vigore vegetativo così come il potenziale produttivo per questo vino si sono mostrati da subito in perfetto equilibrio. Il livello del diradamento dei grappoli dei vitigni, di conseguenza, si è mantenuto nella regolarità della media annuale. Giugno e Luglio hanno fatto il loro dovere: caldo, sole, appena qualche pioggia, perfetto perché l'invasatura si completasse in modo omogeneo. Infine in agosto la maturazione ha continuato a svolgersi progressivamente con temperature costanti e mai superiori alle medie stagionali (32°C). Qualche pioggia a cavallo di Ferragosto infine ha contribuito allo sviluppo ottimale del grappolo d'uva. A fine agosto le prime analisi sulle uve dei vitigni misuravano un altissimo potenziale polifenolico, viatico per una grande annata. Il mese di settembre è trascorso fra splendide giornate di sole ed improvvisi piovoschi. Per permettere all'uva di raggiungere la piena maturità e un ottimo livello di concentrazione, la vendemmia è stata quindi particolarmente tardiva, iniziando con la parte bassa della vigna Masseto il 14 settembre, per concludersi il 30 settembre con la parte centrale. Tutte queste circostanze hanno conferito delle peculiarità esclusive al vino Masseto dell'annata 2005.

*Vinificazione ed affinamento:*

La particolarità delle tecniche di vinificazione e affinamento utilizzate da Ornellaia garantisce la produzione di un vino di qualità superiore. Le uve sono state raccolte a mano in cassette da 15 Kg. I grappoli attentamente valutati in campo sono stati selezionati con cura su un doppio tavolo di cernita, prima e dopo la diraspatura dell'uva. Dopo una pigiatura soffice, la vinificazione è proseguita in parte in vasche di acciaio inox e parte in botti di rovere troncoconiche. A guidare nella scelta la provenienza dal vigneto: ogni parte del Masseto è stata infatti vinificata separatamente. Dopo una fermentazione a temperature intorno a 25-28 °C, è seguita una macerazione di circa 15-18 giorni a 28°C. La fermentazione malolattica del vino è avvenuta in barriques di rovere (al 100% nuove). L'affinamento è durato complessivamente 24 mesi in ambiente a temperatura controllata presso la cantina della Tenuta dell'Ornellaia. Dopo i primi 12 mesi di affinamento, è stato effettuato l'assemblaggio, e il vino è stato poi reintrodotta nelle barriques per ulteriori 12 mesi. Successivamente all'imbottigliamento il vino è stato quindi sottoposto a un ulteriore affinamento in bottiglia per 12 mesi prima dell'immissione sul mercato.

*Note di degustazione:*

Frutto di una vendemmia particolarmente tardiva, il Masseto è un vino che esprime una grande maturità nella parte aromatica, con note fruttate e speziate unite alle consuete sfumature balsamiche e mentolate. Vino ampio, denso e grasso in bocca, evidenzia al primo impatto la sua grande struttura tannica, così atipica per un Merlot, che lo rende subito individuabile come il risultato del prodotto di un terroir unico ma articolato: vigna Masseto. La complessità e la lunghezza che si colgono nell'assaggio permettono di cogliere ogni singolo carattere di questo vino destinato a una lunga conservazione.