



## 仕様

地域：イタリア / トスカーナ

原産地呼称：イタリア / I.G.T.- トスカーナ

スタイル：赤ワイン

葡萄品種：メルロー

テイスト：辛口

容量：750ml

## 説明

マッセートでは、ワインには出来る限り手を加えず、シンプルに自然そのものの特徴を捉えそれを最高のレベルにするとすることを目標としている。

**テイスティングノート** 濃い色合い。ユニークなテロワールと2018年ヴィンテージを完璧に表している。ノーズは完ぺきに熟したチェリー、プラムと、スパイスの効いた新しいオークの芳香を示す。リッチで幅広い味わいを持ち、タンニンは洗練していて滑らかで、これこそが2018年の特徴である。フィニッシュは、良質のタンニンの強さのタッチが素晴らしい余韻を示す。マッセートのとりわけエレガントなワインで、リッチさと優美さを兼ね備えている。

希望小売価格 ¥113,190 (税込)

## 畑 / 醸造方法

**気候と作柄** 干ばつの2017年ヴィンテージ後、干ばつ後の2017年ヴィンテージの後、徐々に雪まで降った寒い冬という今までの気候に戻りつつあるようだった。しかし、3月以降は状況が一変し、マッセート史上最も雨の多い春となった。同時に、4月の気温は平均より高かったため、ブドウ樹の成長が急速に進み、通常より1週間早い開花となった。ブドウ樹の生長に合わせた、若枝の間引きやキャノピーの位置調整を最高のタイミングで行った。5月に気温が平年並みに戻ったが、雨量が多かったため、ベト病などの病害が多発し、残りのシーズンは細心の注意を必要とした。7月は晴天が続き暖かく、7月22日頃にヴェレゾンが始まる。8月は気温が高く、糖度と酸度はゆっくりと推移し、果実のサイズは例年よりも少し大きくなり、収穫は8月31日に若い樹から始め、9月6日以降に古樹を収穫。マッセートの中でも区画ごとの違いが特に顕著、長期の収穫となり、10月4日ようやく終了し、9種類の醸造ロットができた。

**醸造と熟成** 収穫は、15kg容量の箱を使用して手摘みで行う。除梗前と除梗後の2回の選果に続いて軽く破碎した。25~30℃でコンクリートタンクと木樽で発酵、マセラシオンを21~28日間行う。100%新樽で21~28日間マロラクティック発酵し、それぞれの区画ごとに12ヶ月間熟成後、ブレンドの工程を経て、さらに1年間バリックにて熟成することにより合計24ヶ月の熟成期間となった。そしてマッセート2018年もまた例年通り、リリース前の12ヶ月間、瓶内熟成が行われた。

## 受賞歴

ロバート・パーカー 97 ポイント！  
ジェームス・サックリング 97-98 ポイント！  
アントニオ・ガローニ 98 ポイント！