



马赛多(MASSETO) 佳酿特色

1986年可谓「马赛多元年」，时值今日，登峰造极

1986

在马赛多成为马赛多之前

1987年，第一款马赛多正式发表，但在1986年，即运用马赛多粘土丘陵上新栽植的首批梅洛葡萄，试验性酿制装瓶。这款酒是马赛多的「原型」，现酒庄仍有少量典藏。今日品饮佳酿，旋即对庄园这款梅洛专酿诞生的原因了然于心：首次收获，希望丰饶。数十年后的今日，这款葡萄酒展现了绝对的赛多特质：色泽深沈浓烈，尽管橙色调透露出陈年的轨迹，丰富成熟的果香，则来自地中海阳光的孕育；致密的单宁结构与丝绒般的感性柔和乃天衣无缝的完美结合。

对有幸与这些珍稀佳酿相遇的人来说，马赛多1986正蓄势以待，静候阁下发现其惊艳、历久弥新之处。

1987

1987年佳酿特色在于，生长季气候大致良好。高温持续整个7月，8月些微降雨。梅洛采摘始于9月13日。

酿酒师品酩记 1987是当今名闻遐迩的马赛多标签初登场的年份。此款佳酿完全熟成、香气馥郁、细腻柔滑，适合阁下优雅品饮。

1988

是年葡萄生长周期，直至果实成熟阶段，气候炎热、阳光充足。8月份气温达到最高峰。

梅洛采摘始于9月14日。

酿酒师品酩记 1988年佳酿为近十年最佳代表作，与1985年和1990年同享盛名。马赛多1988位处成熟顶峰，散发完美陈年葡萄酒的潜力：复杂而优雅、浓郁而饱满，细腻而致密的单宁，堪称经典。超凡的清新与稳定在在证明其陈年潜力，来日方长，后势无限。

1989

1989年生长季的气候温暖晴朗，直至果实成熟。夏季适度降雨，八月温度到达顶峰，导致葡萄成熟过程减缓，因此，葡萄成熟较往年推迟。梅洛摘采始于9月28日。

酿酒师品酩记 20世纪80年代这十年间，每款年份佳酿品质互有消长。即便如此，1989年马赛多仍带来了惊喜、愉悦，味觉体验极富层次，香气优雅，结合松露、林间草香与爽脆果香。品饮如喉，虽稍乏佳酿力度，但其馥郁芳香、丝滑致密的结构，传达了优雅与平衡的特色，待您即刻探寻。

1990

1990年生长周期的葡萄，沐浴在温暖阳光下，历经8月初的少量降雨，其后是月底的最高温。此款佳酿特征与1988年相似。采摘始于9月5日。

酿酒师品酩记 此为另一款年份佳酿，力道强劲、致密、成熟，时至今日，单宁力量仍相当可观。这款佳酿令人玩味之处在于其清丽气息，如经更长窖藏时间，将越发繁复多变。

1991

在葡萄生长的主要阶段，气温适中，6月15日左右开花坐果。夏季较以往凉爽，降雨偏高导致果实成熟推迟近三周。采摘始于9月11日与17日（比前几次收成稍微迟滞）。

酿酒师品酩记 此为一款完全成熟的佳酿，至今仍适合品饮。

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italia



1992

是年春天，温度舒适宜人。整个6月湿持续攀升，其后伴随温度显著上升，连贯整个8月。所幸，零星的凉爽给予喘息空间。然而，连续的高湿度稍稍推迟葡萄的成熟，收成期略微推迟。幸运的是，保格利区神奇地躲过9月中旬托斯卡纳邻近地区的强烈暴雨。采摘于9月5日与12日进行。

酿酒师品鉴记 总的来说，1992年的托斯卡纳并未留下正面的印象：9月和10月的多雨影响了葡萄质量水平，特别是晚熟品种，如保格利区的赤霞珠和品丽珠，以及托斯卡纳中部的桑娇维塞。很多人都不记得9月中旬的天气很不错，是好收成的征兆。梅洛(Merlot)属保格利区所有品种中最早熟的，实际上，成熟期的气候条件俱佳，因此，1992年酿出色马赛多，不足为奇。口感富层次，致密繁复，也许不似以往开放、明亮，但醇香勾出的爽脆果味，品饮入口，即刻感受。饮后力道令人印象深刻，余韵悠长。即刻品饮或陈放典藏，两相得宜。

1993

1993年的气候特征是春天温暖，降雨适中，导致开花期提前至5月中旬，紧接的则是酷热之夏。整个9月气温度稳定，直到月底才出现降雨。采摘于9月5日与22日进行。

酿酒师品鉴记 尽管九十年代晚期后来居上，稍稍遮掩这一年的光彩，1993仍是托斯卡纳好年份佳酿。完全成熟、强烈的果香，口感极致丝滑浓郁。活力满盈的单宁结构可证明，此款佳酿在陈放十年后，依然醇美。适合即刻品饮，但此款佳酿的典藏潜力，静待时间证明。

1994

1994年的春天特别炎热，降雨适中，导致梅洛在5月15日就提前开花温暖夏季持续到9月底，降雨极为稀少。采摘于9月4日和15日进行。

酒师品鉴记 葡萄园发展渐趋成熟，从出品佳酿即可窥知一二。当然，这也反映在葡萄酒的质量上，但总的来说，佳酿性格脱颖而出。1994年肯定是第一款明确勾勒出马赛多灵魂与其无与伦比个性的年份。如果1988年和1990年佳酿反映了其各自的独特与优质，1994年则体现了这座葡萄园的伟大精妙：丰富、成熟，樱桃与黑巧克力的经典滋味自杯中漾出。佳酿入喉，即可感受到马赛多典型的丰富层次，丝滑柔顺与致密结构。与1993年一样，马赛多1994适合即刻品饮，也极具陈放十年以上的潜力。

1995

1995年的气候优势在于春季相对晚至，连带影响梅洛葡萄藤的花期，迟至5月24日至25日。6月底到7月初略显凉爽，其后则是持续30天的异常高温。8月8日左右开始出现间歇性骤雨，气温下降，整个9月的气候相对凉爽。采摘于1995年9月4日和13日进行。

酒师品鉴记 尽管在收成之初气候凉爽、多雨，1995仍是个好年份，造就了顶级佳酿马赛多的成熟与华丽，多年来已出落地优雅醉人。柔顺果香、黑巧克力和咖啡的感性之味，入口丝滑浓郁，单宁回味无穷，已届全然成熟，且极具陈放典藏潜力。

1996

1996年春季均温较低，因而推迟了花期，梅洛始于5月24到25日。夏季温度较稳定，不会过热。8月中旬的些微降雨，导致成熟期的推迟。然而，9月初气温显著提升，有助葡萄充分成熟。采摘工于9月8日至12日进行，着重葡萄的仔细筛选。

酒师品鉴记 这是另一个晚熟年份，常被认为表现不若1995年，但马赛多再一次办到了！这款佳酿较1995年更加丰饶浓郁，单宁感不强，极为迷人圆润。陈年条件极优，但现在很难抵挡它的诱惑！

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italia



1997

初春的温度即高于平均，导致葡萄藤的提早抽芽。4月中旬，意外的霜冻和之后的降雨直到月底，植物生长周期因此推迟。5月起，气候变得干热，炎炎夏日，温度高于平均。葡萄比往常早熟，收获条件理想，从8月25日开始，到9月第一周结束。此款佳酿质量出色（葡萄熟度好、浓度高，单宁成熟），由于干燥的夏季，葡萄的尺寸较小，数量略低于平均水平。

酒师品鉴记 这个年份已成为传奇，即便仅为马赛多盛世的开端。炎热而早熟的1997年佳酿比所有其它年份的更能表达马赛多阳光而感性的一面：宽广、浓郁、高浓度、单宁丝滑柔和，瓶中保存了所有是年佳酿的强烈特质与宏大香气与深厚的感官体验。优雅与力道兼具。不慌不忙地迈向成熟的顶峰。

1998

冬末初春的温和气候有利于葡萄提前萌芽。5月底如期开花坐果。夏季相当炎热干燥，有时温度甚至远高于平均。是年降雨稀少（全年仅450毫米），7月中旬，葡萄顺利转色。7月底修剪藤蔓，以达到葡萄成熟的最佳条件。采摘为9月3日和9月9日，收获条件良好，分多次采收。

酒师品鉴记 要能超过1997年本非易事，但1998年亦可荣登保格利区十年佳酿荣衔。这是另一款温暖夏季所造就的强劲、浓重的马赛多，令人惊艳。致密、宽广和深厚的果味，以极度柔滑的单宁支撑，赋予佳酿稳健和青春之感。虽然未臻成熟，但这样强烈的冲击，无疑是一款适于长期陈年的马赛多。

1999

冬季相较于1998年略为寒冷，葡萄萌芽推迟到3月底左右。春季温度降雨如常，开花期与生长期与1998年类似，5月底进入开花期，期间的绝佳气候条件有利坐果。炎热无雨的夏季使转色期比它年提前了一周，果实大小均匀。收获在9月的第二周开始，持续7天，气候条件理想。

酒师品鉴记 作为指标性三连发的最后一年，1999年马赛多和1998相同，是一款在浓度、甜度和力度上缓步进化的佳酿。浓郁、顺滑、有力。多年来的尘封，而今苏醒，浮躁的单宁变得圆润，表现出宽广、尊贵如丝的质地。逐渐勾勒出成熟葡萄酒的复杂香调：黑巧克力、甘草和紫罗兰糖挑起感官中的温暖香味。总之，这款酒还可能带来更多惊喜：成为马赛多最好的佳酿之一。然而，耐心是必需，因为此款酒还非常年轻，来日方长。

2000

冬天较前一年温暖，4月头几天些微降雨，葡萄开始萌芽。春季天气晴朗，温度正常。花期一如往年5月中旬结束。多亏了春初的降雨，果实结构较前一年优秀。整个夏季直至采收，天气都特别晴朗、无雨，温度高于平均。葡萄转色因而提前（大约7月中旬），生长条件良好。采摘始于8月的最后几天，持续到9月中旬。

酒师品鉴记 继90年代的佳酿三连发后，2000年马赛多走入千禧新纪元，待您即刻品饮。

2001

冬季比常态温和，降雨高于平均，导致萌芽期提前到3月末和4月初。春季降雨频繁，温度适中，梅洛在5月中旬进入开花期。坐果良好，葡萄颗粒较一般大，夏季气温如常，降雨稀少。9月温度偏低，葡萄多酚缓步达到完美成熟。采摘于9月初开始，历时4周。收获的葡萄质量上乘，成熟均匀。

酒师品鉴记 2001年佳酿的诞生，宣告90年代晚期优质葡萄酒后继有望。一款华丽、丰盛而强大的马赛多。作为一款具纪念性的佳酿，结合了奢华的熟度、丰富的果香和完美平衡的单宁结构，适合即刻品饮，但鉴于其力度与丰富性，陈放数年，风味更甚。

2002

2002年的气候形势可以分两阶段，以8月10日为分界。尽管气候冷热交替，葡萄藤生长前期稍早，开花坐果如常。葡萄生长正常，符合季节常规，7月初，对30%的葡萄进行修剪。8月10日之后，因应潮湿的环境，园中工事必须精细且持续，以平衡果实与植被间的生长平衡，如此得以缓步得到多酚完美成熟的梅洛葡萄。采摘始于9月4日，从马赛多葡萄园的高位区(Masseto Alto)开始，9月25日到中央区(Masseto Centrale)结束。

酒师品鉴记 马赛多擅长在极具挑战性的年份令我们惊艳。2002年佳酿，绝妙醇美，其细致优雅、馥郁香气与丝缎质感恰好调和不甚浓重的特质。自发表以来，即可品饮，但若陈放十年，则可达到完美成熟。

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italia



2003

2003年的气候特点是超出同季平均的高温，降雨极为稀少(4月底至9月初仅14毫米)。然而，前一季的大雨已为深层土壤储备了足够水份，度过无雨之夏。也意味着夏季的恶劣条件对葡萄藤的影响减缓，但确实突显出葡萄园不同区域的差异。由于炎热的缘故，马赛多高位区(Masseto Alto)于8月25日采摘，而中央区(Masseto Centrale)的土壤为黏土富保水力，相对凉爽，致使葡萄在9月18日达到最佳熟度。

酒师品鉴记 是年佳酿将梅洛潜力推向极限，蓝色粘土提供了足够的鲜度和水分，孕育出马赛多经典，成熟、富异国风情，不沉重、不压迫。此刻即为品饮最佳时机。

2004

2004年就像教科书一样规律。冬季降雨充沛，气温从未过高，春季晴朗，偶有短暂暴雨。萌芽期落在3月30日至4月10日间。开花显示芽的部分生育能力很强(由于前一年的高温)。由于前一年的高温，花苞表现强劲繁殖力，控制潜在的高产量，通过反复，大量修剪多余的葡萄串来达到所需的质量水平。但为达到目标质量，克制原本潜在的高产量，对葡萄进行多次修剪。保持在所希望的质量范围内。夏初气候温和，温度适中，8月晴朗炎热。这些理想的条件使得梅洛葡萄生长均匀。收获期间没有降雨，我们得以确认采摘过程的每个环节臻至完美。采摘从9月13日葡萄园高位区开始。中央区和低位区则是在9月17日和9月21日进行。

酒师品鉴记 是年平稳的生长季造就了马塞多的精致比例，又不乏力量与层次，这些都隐藏在绝对诱人的丝滑质地与丰富香气间。此款精致均衡佳酿在任何时候都可敏饮享受，但最不耐烦的人应该在酒窖中留下几瓶葡萄酒，因为葡萄酒仍然处于其进化的早期阶段。

2005

2005年上半年除了2月到3月间有几天特别寒冷，萌芽期推迟了几天之外，整个冬季相对较温和，春季则突然变得晴朗炎热，导致开花期提前了一周，落在5月20日左右，植物就生长活力和产量潜能的平衡于初期尽现，6月和7月表现一如预期：晴朗、降雨稀少，有助葡萄均匀转色。8月份，葡萄逐渐成熟，温度平稳且从未超过同季均温(32°C)。8月中旬左右的降雨有助于葡萄发展成熟。8月底的初步分析显示极高的多酚潜力，这的确是一个好年份。9月份则是艳阳高照和突降阵雨交错。为使葡萄充分成熟程度，达到最佳浓度，我们特别推迟了采摘日期，9月14日从马赛多低位区开始，9月30日在中央区结束。

酒师品鉴记 这款酒是由特别晚收的葡萄酿制而成，因而展现了极佳的成熟度，带有水果和香料味，佐意大利香醋和薄荷香。入口宽阔、致密、滑顺，单宁表现从强劲到醇厚，活力和鲜度满盈，平衡其丰富层次。此款佳酿具即刻品饮的乐趣，亦适合陈放典藏。

2006

2006年冬季多雨，春季气温较高，致使花期于6月的第一周之后到来。4月到8月几乎无雨，葡萄颗粒较平常略小。不甚炎热的夏季，葡萄产能佳、芳香潜质优越。葡萄成熟期优异的气候条件，加上葡萄颗粒变小，使得果实糖分、单宁和酸浓度达到了超常的水平。收获之初，葡萄状态极佳：浓度高、均匀、成熟。葡萄采摘分四轮进行，9月6日自马赛多高位区(Masseto Alto)开始，9月23日于马赛多中央区(Masseto Centrale)结束。

酒师品鉴记 早年，马赛多给人强劲有力的印象，2006年佳酿摆脱最初的华丽，朝着意想不到的经典优雅的形象发展。既有的力度仍在，却已无缝整合所有马赛多元素。华丽、成熟水果与地中海植物的交融，绽放出光彩夺目的香气。马赛多2006充分体现此一年份的特殊条件：熟度、浓度与平衡。成熟果香与果酱浓郁扑鼻，那是艳阳夏日的味道。口感强劲、丰盈、饱满，致密而柔和、平滑的单宁完美平衡了酸度，余韵深长，优雅清新。

2007

2007年的冬季特别温和，降雨较往年少，导致萌芽期提前了10天左右。春季温和，降雨适宜，植物生长良好，提前开花。6月的托斯卡纳降雨较多，时值葡萄发育期。夏季终于在7月到来，气候干热，8月则较为凉爽。8月中旬常见的雷雨推迟了葡萄成熟的脚步，并将采摘期拉回到历年平均。9月份的气候堪称完美。阳光灿烂、温度适中，少量降雨为葡萄缓慢而平稳的成熟过程就得得天独厚条件。采收葡萄香气与多酚浓郁扎实，且没有出现任何过度成熟的迹象。葡萄采收为9月3日至15日间，于四个不同场合进行。

酒师品鉴记 马赛多的特色在其强劲的酒体与不凡的单宁结构。2007年佳酿展现了绝对的优雅和繁复的香气，包括成熟红色、深色莓果、意大利香醋、野生香草、柔滑香料与可可口感致密、丰富、浓郁、明亮，丹宁如丝般顺滑。余韵悠长，微微酸度赋予无穷的清新鲜感。

MASSETO



2008

2008年春季凉爽多雨，萌芽时刻如常。开花期的降雨着实推迟坐果，连带降低产能。夏季酷暑，几乎无雨，这些情况持续到9月上旬，催化果实的转色和成熟，凉爽的夜晚有助于香氛和发色，晴朗白昼有助于提高浓度，结出颗粒厚实的葡萄。9月自北方带来特拉蒙塔纳风(tramontana winds)，气温下降。在晴朗阳光时分，凉爽微风袭来，对马赛多中央区的晚熟葡萄特别有利，使其完全成熟之际，依然保有新鲜与活力香气。采摘始于9月4日，从马赛多低位区(Masseto Junior)开始，9月18日终于马赛多中央区(Masseto Centrale)，共分六个批次。

酒师品鉴记 马赛多2008表现了炎热年份的特色：大部分葡萄在9月上半月采摘，高浓度、色泽格外深沉富青春活力。嗅觉特色为丰富成熟的果香，却毫无过熟之感，香料与矿物味突出、强烈。口感极为强劲、浓郁、丰满，果香醇萃。单宁坚实，赋予佳酿清晰、精确之感，平衡了丰富的特质。毫无疑问，这是马赛多极具陈放典藏的佳酿之一。

2009

2009年冬季到初春凉爽多雨，萌芽如常。5月较干爽，6月降雨回归，但未对对植物生长、开花产生负面影响。夏季炎热，降雨稀少，温度经常超过35°C，昼夜温差不大。8月底、9月初来自非洲的强烈西洛可风(scirocco winds)加速果实成熟，尤其是早熟品种，如梅洛，故成为马赛多史上最早、最快的成熟年份之一。采摘工事自9月2日开始，9月10日结束，共分为5个批次。

酒师品鉴记 马赛多2009特别表现了温暖气候的年份特点，体现伟大风土的高贵潜质。盘踞于马赛多的粘土地上，我们成功把持爽脆度与香味层次间的平衡，使其成为经典。令人印象深刻的深沈色调，马赛多2009映照出成熟樱桃、可可、香料和咖啡的强烈印记。口感体验浓郁而宽广，强烈果味与柔和、坚实的单宁共存。明显的酸度使余韵延展，爽脆鲜明。

2010

2010年堪称近年来最晚熟的年份之一。从萌芽期即可发现，植物生长迟滞近10天，一直持续到收成期为止。后继春季多雨，夏季干热，利于葡萄生长。9月的阵雨中断采收，但充分的日照与干燥的气候条件使葡萄得以完全成熟。对葡萄园的悉心管理，尤其是仔细摘除多余葡萄叶的措施，确保葡萄顺利生长。凉爽夜晚则促进葡萄芳香物质释放，带有极清爽的果香和花香。采摘工事自9月14日开始，10月4日结束，总分为5个批次。

酒师品鉴记 2010年相对凉爽的气候赋予佳酿极尽优雅、繁复的香气。颜色深沈浓郁，果香强劲，带有细腻的香料和爽脆的矿物气息。虽比温暖年份的葡萄酒少了些丰沛与饱满，但其单宁极为坚实致密，在口中绵延不散。余韵悠长，有淡雅的烘烤与可可味。可谓一款细腻优雅的马赛多，又不失一贯的庄重华美。

2011

继生长季十分迟滞的2010年之后，2011年的气候暖和干燥，收获较常年大大提前。多雨冬季之后，春季比平常暖和，葡萄生长提前了整整10天。葡萄萌芽十分迅速均匀，这通常是丰年的重要征象。6月和7月天气凉爽，葡萄生长减缓。花期后至转色期，预计的降雨准时报到，葡萄坐果条件良好，香气增加，更重要的是，多酚含量大幅提升。8月底的燥热天气加速葡萄成熟，此为马赛多史上最早采收纪录。送入酒窖的葡萄完美匀称，但没有过熟的迹象。采摘工事从8月25日开始，9月1日结束，共分为5个批次。

酒师品鉴记 马赛多2011重新展现了保格利区风土在温暖年份独有的地中海特色。尽管该年份葡萄酒醇厚成熟，总体而言，给人完美均衡的印象。近乎不透光的深黑色泽映入眼帘，接着涌入一股野生红色莓果的馥郁香气，佐烘烤橡木与黑巧克力微香。口感丰盈饱满，醇厚浓郁，单宁柔顺光滑。对此款佳酿的总评可谓明亮酸爽，果香和香料韵味扑鼻。

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italia



2012

2012年适逢干燥生长季，与前一年相仿，缺水就是干冷冬季的明显例证。萌芽期如约而至，但相较历年平均，降水量明显减少，约100毫米。明媚春光温暖和煦，花穗绽放迅速均匀，7、8月气候转为炎热，几乎无雨，缺水被迫提前采收的疑虑升温。尽管如此，转色期条件良好，结果令人满意。8月下旬和9月初的少许降雨加速催熟动能，果实熟度良好，香气及多酚含量俱佳。采摘工事从8月29日开始，9月17日结束。

酒师品鉴记 2012年同样得利于极度干燥、阳光充足的气候，采收前的降雨为梅洛的成熟缔造完美条件，葡萄园的绝佳风土与恰到好处的干热程度相辅相成。此款佳酿集伟大年份主要特征于大成：醇厚不失清新、结构坚实、香味馥郁致密。成色浓艳，扑鼻而来的是红色、黑色莓果、巧克力、甘草为主的经典香调，木质烘烤味巧妙衬托其间。口感圆润、充实丰盈，浓郁的单宁质地，带有丰富果味及辛香味。余韵中逐渐呈现热烈活泼的酸味，以强烈的清新感作结。

2013

相较于2012年的干燥，2013年的气候特色为冬季温和多雨，造成萌芽期晚了15天之久。凉爽多雨的春季导致花期不规则且冗长，较平均推迟2周，产量因而减少、葡萄串发育不均。所幸，6月下旬夏季准时到来，干燥、阳光充足，与随后7、8月的酷热带来葡萄生长的完美条件。生长周期虽缓慢，但终将带来益处，成熟期因而延到温度高点之后。8月的暴雨明显调节了气温，尤其是夜晚的温差，利于香气发展，不过，采收也较以往要晚，9月12日从马赛多高位区(Masseto Alto)开始，9月25日在马赛多中央区(Masseto Centrale)结束。

酒师品鉴记 马赛多2013体现了清爽气候的晚收成果。这些条件特别合适梅洛：在气温宜人、阳光充沛的下缓步达到成熟，同步提升了芳香潜质及完美的多酚熟度。酒体呈现深宝石红，入鼻成熟果香满盈，鲜爽馥郁，隐约带有细致香草与可可味。入口浓郁丰盈，丝般柔滑单宁品质，实属罕见。细微的可可香延展了黑色果味，口感清新雅致。

2014

马赛多2014仍蝉联其历史上以来最具特色的佳酿之一。温暖多雨的冬季过后，温和干燥的春天翩然而至，万物及时萌发绽放。7月的气候条件如常，但湿冷8月提高了葡萄成熟与疾病的风险。因此，整个8月，葡萄园里包括除叶与植病处理等细致分工，终至葡萄在9月和10月天晴、干燥时分，达到绝佳的采收状态。常言道，是年风土条件造就佳酿独特性格；2014年孕育马赛多的蓝粘土，因膨胀后的不透水性，将其涵养特性发挥到极致，避免过度水分囤积，稀释了葡萄的风味。收获期间，拣选葡萄乃必要工事，因此，葡萄园共分三区，以不同批次采摘。收获的葡萄透过严格筛选机制，只精选最菁萃的果实。2014年经历了马赛多史上最长的收成期：9月5日开始，10月7日结束。

酒师品鉴记 为成就此年份的珍稀佳酿，当地风土条件、工作人员的耐心和严谨缺一不可。马赛多2014可谓优雅和菁萃的化身。浓烈的成色，扑鼻而来的多层次新鲜香气，揉和红莓、甜香料和轻微的烤木味。口感丝滑，质地柔顺，活力果香与酸度完美结合，饮后余韵醇厚深长。

2015

相较于“特殊”的2014年，2015年酿酒过程一切平顺，可谓按部就班。尽管有几天气温降至零度以下，在多重温暖的冬季过后，花苞在四月的头几天如期绽放。该年春季的特点是干燥、阳光充足，对于植物正常生长及5月底的开花进程为一理想条件。6月开始，水分压力逐渐明显。7月特别干热，每天气温都超过摄氏30度。炎热加上少雨，担心葡萄生长停止、被迫早收的疑虑油然而生；所幸，8月10日左右的丰沛降雨重新启动生长键，在成熟的最后阶段，气温顺利调降。收获期间，凉爽、晴朗的天气依然，采收过程轻松愉快，葡萄收获批次因时制宜，果实鲜活芳香，熟度完美，单宁丰富，丝滑柔和。自8月29日的年轻葡萄藤开始，9月16日马赛多中央区(Masseto Centrale)结束。

酒师品鉴记 生长规律、温度理想等绝佳条件，体现于经典马赛多佳酿中：成熟繁复与鲜亮芳香达到完美平衡，丰富柔滑单宁中更见珍稀质地。深邃成色带出馥郁香气，以红色熟果、辛香、陈年酒醋及可可为基础调。口感醇厚密实，单宁饱满顺滑。橡木的微妙衬托强化了果香，余韵清新活泼，带出明显可可味。

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italia



2016

2016年气候特征为暖冬，2月降雨量大，此为近年常态，葡萄株在3月的最后一周如期萌芽。时值4月，土壤含水量高，温暖天气带动植株迅速生长。5月份气温恢复正常，生长速度略降，葡萄株于最后一周开花，气候干燥，阳光充足，为坐果好时期。夏季气温如常，少雨对果实催熟反倒有利。以往8月的暴雨今年缺席，采收前期气候干燥；所幸，夜间温度调节显著，有效释放葡萄藤白天的热气，优秀的酚醛潜力与平衡的甜/酸比例在成熟阶段稳健发展。采摘工事提前至8月24日，由年轻葡萄藤开始。9月的少许阵雨为土壤提供足够水分，防止葡萄生长停滞，采摘条件近乎完美。位于“马赛多中央区(Masseto centrale)”的老葡萄藤得此优势，持续生长到9月的第三周成熟。最后一批采摘于9月20日结束。

酒师品鉴记 马赛多2016堪称经典，孕育自典型沿海托斯卡纳气候、生长季沐浴在干爽艳阳阳光下，充足的阳光和雨水，果实完美成熟。佳酿成色特别青春有劲，嗅觉体验为成熟浓艳的深色水果，融合可与香料，气息微妙。口感丰富致密、成熟柔媚；香气盈悦、活力充沛的果香平衡清新酸度，余韵悠长，清丽饱满。

2017

2017年将被视为近来史上最为炎热干燥的年份之一。由于冬季气候异常温和，气温较平均高出3℃，植株萌芽较平时提前两周。除了4月底短暂还寒外，温暖干燥的天气贯串整个生长季，导致树冠发育减缓。开花坐果顺利，但由于缺水，果实体积较小。7月和8月的天气炎热，几乎无雨，所幸夜晚够凉爽，葡萄树得以中和白天的燥热，果实熟成无间断，维持葡萄绝佳酸度。

采摘工作是有史以来最早的一次，从8月24日到30日。期间仅花费三天时间完成采摘。考虑当时情况特殊，收获时按葡萄株的树龄采摘，而非单一区域，最后成果仅分属4个不同的区块。

酿酒师品鉴记 2017年马赛多无疑是天之骄子，特别在这个阳光明媚、干燥的年份，熟度与浓度荟萃。色泽近黑，嗅觉体验为浓郁成熟的黑莓香，佐香料和甘草味。口感上，这款佳酿完美结合水果的馥郁香气和出色平衡的熟度。单宁致密柔滑，果香余韵深长、酸度活力满盈，给人清新之感。虽来自最温暖的年份，但2017年马赛多堪称经典，丰富、优雅，无可挑剔。

2020年7月

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci
Livorno - Italia