



## 小马赛多 2022 年份

托斯卡纳 IGT

90%梅洛

10%品丽珠

### 天气情况与年份

2022 年份的冬季恪守常规，气温接近于季节平均水平。随后而来的春季带来了凉爽而干燥的气息，使得葡萄萌芽的步伐稍显迟缓。然而，自五月末起，气温悄然攀升，迎来了一段长达约 75 天的炎热干早期，这对葡萄的生长构成了不小的压力。万幸的是，雨水及时降临，夏季暴雨洗净了酷暑，帮助葡萄重新恢复了生长季的平衡，也为 2022 年的采收打下坚实基础。九月，夜间气候凉爽，这是葡萄的糖分、香气和单宁充分积累的黄金时期。在最理想的天气条件下，采收正式拉开序幕，我们得以为不同地块的葡萄选择最佳的采收时机。梅洛的采收从 9 月 6 日开始，而品丽珠的采收则于 10 月 9 日画上了圆满的句号。

### 酿造和陈酿

手工采收的葡萄放置在承重 15 公斤规格的筐中，在经过去梗和轻柔破皮后，借助自然重力将葡萄转移至水泥发酵罐中。酒庄将每个田块的葡萄分开进行酿造，采用天然酵母发酵，温度保持在 25-28° C 左右，每天进行 2-3 次淋皮，必要时进行倒罐，在罐中的总时间约为 21 至 25 天。苹果乳酸发酵在橡木桶中进行，其中 50% 为新橡木桶。在经过第一轮 12 个月的陈酿后，混酿后的酒液将被再次导入橡木桶中，在装瓶前进一步陈酿 3 个月。

### 品鉴记录

在这个挑战重重的年份里，小马赛多 2022 年份在和风煦日中诞生，它巧妙地捕捉了成熟季节里每一缕阳光的温暖，香气醉人。口感饱满，单宁浓郁，红色浆果的气息清新可口，让人一品难忘。它生动活泼、余味悠长，引人不由自主地再次举杯，探寻那些藏于深处的微妙细节。最终，它在舌尖上留下最后一抹清新的余香，让人忆起九月夜色如画，月朗风清。

品鉴于 2024 年 3 月

MASSETO

Bolgheri - 57022 Castagneto Carducci  
Livorno - Italy