



TERREGIUNTE 2016

Terregiunte nasce dalla passione di Sandro Boscaini e Bruno Vespa per le rispettive terre, la loro cultura e i loro vini.

Territori che esprimono grandi unicità e personalità ma sinergici quando aperti all'incontro.

Climi, terreni e varietà di uve distinti che da sempre sono percepiti lontani per tradizioni e culture si uniscono ed esprimono le loro peculiarità nell'ambito di un ampio e ricco concetto territoriale italiano.

Con sensibilità e maestria è stato prodotto un vino senza complessi, orientato esclusivamente alla massima qualità. Un autentico "Vino d'Italia", un inno al Made in Italy.

TERREGIUNTE

LE TERRE

MASI AGRICOLA

TERRITORIO

Da vigneti collinari di Masi situati nelle coste volte al tramonto (ovest/sud-ovest) dove nascono gli eccellenti vini aziendali. I terreni sono rossi sciolti su calcari eocenici e compatti rossi su basalti.

AZIENDA FUTURA 14

Su terreni argillosi a circa 90 metri sul livello del mare sono situati i vecchi vigneti allevati ad alberello pugliese scelti per la produzione di vini di grande qualità. Il terreno argilloso accumula e custodisce riserve idriche durante l'inverno per poi renderle disponibili per le piante durante le asciutte e lunghe estati.

CLIMA

Il 2016 può essere definito come l'annata dell'equilibrio e del ritorno alla stabilità climatica, senza eccessi in termini di temperatura e di umidità. Giornate di sole caldo e notti fresche hanno favorito una maturazione ideale delle uve che si presentavano perfettamente sane, con valori di zucchero e di acidità in linea con quelli delle migliori annate degli ultimi 50 anni.

Il clima 2016 è stato particolarmente equilibrato, primavera calda alla quale è seguita un'estate mite con alcune piogge che hanno creato ottimo rapporto vegeto-produttivo. La maturazione è stata più lenta rispetto alle ultime annate con un leggero ritardo di maturazione, tale situazione climatica ha permesso il raggiungimento di un'ottima concentrazione zuccherina e polifenolica.

VINIFICAZIONE

Le uve sono sottoposte all'antica tecnica dell'appassimento, della quale Masi detiene una riconosciuta expertise. A fine settembre - inizio ottobre i migliori grappoli selezionati in collina sono riposti ad appassire nei fruttai sui tradizionali graticci di bambù (arele). Alla fine del lungo appassimento le uve hanno perso il 35% del loro peso, acquisendo una maggior concentrazione zuccherina. Un leggero attacco di muffa nobile conferisce particolare complessità. Seguono delicata pigiatura, parziale diraspamento, fermentazione di 45 giorni in grandi botti di rovere di Slavonia nel freddo naturale dell'inverno, fermentazione di completamento per 35 giorni in botti da 30-40 hl con apposito inoculo del lievito selezionato esclusivo di Masi.

Secondo gli usi locali ripresi dall'Azienda Vespa, tra la fine di agosto e l'inizio di settembre, quando i grappoli presentano le caratteristiche dell'uva matura, i vignaioli effettuano la "strozzatura del peduncolo" andando ad interrompere, o quantomeno ridurre, il naturale percorso della linfa, favorendo quindi il processo di appassimento sulla pianta. Verso inizio ottobre, ad appassimento completato, le uve vengono raccolte e vinificate. Al termine della fermentazione alcolica con macerazione a 24 - 26 °C per circa 15 - 20 giorni il vino viene travasato in barriques di legno francese Tronçais e Never, dove affina per i primi mesi.

LE TERRE GIUNTE

I pregiati vini dell'annata 2016 di Masi Agricola e di Futura 14 vengono esaltati anche attraverso una fermentazione malolattica congiunta, un prolungato affinamento in piccole botti di rovere e riposo in bottiglia. Così nasce "Terregiunte".

NOTE ORGANOLETTICHE

Color rosso rubino profondo. Al naso balsamico con sentori di tabacco, amarena, mirto, prugna con un pizzico di cacao. Al palato la struttura è compatta, progressiva, densa e golosa. Sapido e potente, è caratterizzato da tannini eleganti e setosi. Piacevolissimo il finale con note di ciliegia e marasca.

DATI ANALITICI

Alcool 15,2 % vol.; zuccheri 4,9 g/l; estratto secco 35,2 g/l; acidità totale 5,65 g/l; pH 3.6



Un progetto di Sandro Boscaini e Bruno Vespa, realizzato da Masi Agricola e Azienda Agricola Futura

MASI | VESPA

MASI | VESPA



TERREGIUNTE 2016

Terregiunte was born from the passion of Sandro Boscaini and Bruno Vespa for their respective lands, their cultures and their wines. These are territories which express highly individual styles and personalities, but which are synergetic when open to new ideas. Climates, soils and grape varieties are different and have always been regarded as far apart in terms of traditions and culture.

Here they come together to express their own nature in the context of a broader idea of Italian territory.

Sensitivity and skill have made a straightforward wine, with the focus solely on quality. An authentic “Vino d’Italia”, and a hymn to the concept of “Made in Italy”.

TERREGIUNTE

THE LANDS (TERRE)

MASI AGRICOLA

TERRITORIES

From Masi's hillside vineyards with slopes facing the sunset (west/south-west), where some of the company's best wines come from. The soil is loose red limestone on Eocene chalk and compact red limestone on basalt.

AZIENDA FUTURA 14

Clay soil approximately 90 metres a.s.l. planted with bush-trained old Puglian vines selected for the production of high quality wines. The clay soil retains water in the winter to provide reserves for the vines during the long, hot summers.

CLIMATE

2016 can be regarded as a harmonious vintage with a return to climatic stability, without extremes in terms of temperature and humidity. Warm, sunny days and cool nights provided ideal ripening conditions and completely healthy grapes, with sugar and acidity values in line with those of the best vintages of the last 50 years.

Climate conditions in 2016 were particularly well balanced: a hot spring followed by a mild summer with some episodic rainfall that was ideal for growing. Ripening was slower than in recent years and these particular weather conditions were perfect for concentrations of sugar and polyphenols in the grapes.

VINIFICATION

Harvested grapes undergo the appassimento (drying) process, which is recognised as a particular field of expertise for Masi. At the end of September / beginning of October the best selected grapes from hillside vineyards are left to dry on traditional bamboo racks (arele) in dedicated drying rooms. By the end of this process, the grapes will have lost 35% of their weight and acquired greater concentrations of sugar. A light attack of noble rot (botrytis) lends complexity. This is followed by soft pressing, partial de-stalking, and 45 days of fermentation in large Slavonian oak barrels in the natural cold of winter. The final fermentation lasts 35 days in 30 – 40 hl barrels with a special inoculation of Masi's proprietary yeast.

Between the end of August and the beginning of September, when the grapes are ripe, local winemaking practices revived by the Vespa Company are put into practice to cut off or reduce the flow of sap to the vine shoots in the "stalk choking" process. This means grapes dry naturally while still attached to the vines, before harvest and vinification at the beginning of October. After fermentation on the lees at 24 – 26°C for 15 – 20 days the wine is decanted into French oak barrels from Tronçais and Never, where ageing takes place for the first few months.

THE JOINED LANDS (TERRE GIUNTE)

The 2016 vintages of fine wine from Masi Agricola and Futura 14 are enhanced with a combined malolactic fermentation, long ageing in small oak casks, and bottle age. This is how "Terregiunte" ("Joined Lands") is made.

TASTING NOTES

Deep ruby red. Balsamic on the nose with aromas of tobacco, bitter cherries, myrtle and plums, and a hint of cocoa. Full-bodied, linear, dense and very drinkable. Rich and full-flavoured with elegant, silky tannins. Very attractive finish with hints of sweet and bitter cherries.

ANALYTICAL DATA

Alcohol 15.2 % vol.; sugars 4.9 gm/l; dry extract 35.2 gm/l; total acidity 5.65 gm/l; pH 3.6



A project by Sandro Boscaini and Bruno Vespa, manufactured by Masi Agricola and Azienda Agricola Futura

MASI | VESPA