



Masseto 1998 Cantina Masseto

Vitigni:	Merlot 100%
Capacità:	75 cl
Grado alcolico:	14.5%
Bottiglia:	Bordolese
Zona:	Bolgheri (LI)
Tipologia:	Rosso IGT
Nome vino:	Toscana IGT
Annata:	1998
Vitigno:	Merlot

Il Masseto è un gioiello italiano di livello mondiale, ormai da anni battuto nelle aste del vino più importanti al pari dei più grandi vini di Bordeaux di tutti i tempi. Un vino che nasce sotto il brand Tenuta dell'Ornellaia e che dal 2019 si distacca definitivamente dalla tenuta madre consolidando il suo percorso indipendente sotto il marchio Masseto legato alla nuova cantina di produzione.

Il **Masseto 1998**, dopo un positivo affinamento in bottiglia di circa venti anni, è nel momento di massima espressività e completezza aromatiche e gustative. Assolutamente una esperienza da provare almeno una volta nella vita.

Vi rendiamo conto di seguito delle esaltanti recensioni che lo riguardano.

99/100 James Suckling (Ottobre 2014):

“This is a good example of how the 1998 vintage was better in the region of Bolgheri than 1997. It shows superb fruit with berry and chocolate character and hints of nuts and dark fruit. It's still full-bodied with chewy yet polished tannins. This is tight and like a wine 10 years younger. Decant three or four hours before serving”.

96/100 Daniele Cernilli alias DoctorWine (doctorwine.it, Gennaio 2014):

“Assieme alla 2001, secondo il mio parere il più grande Masseto prodotto. Lo dico anche perché ho bevuto
BuongiornoVino - Via Ramarini, 7 - 00015 Monterotondo Scalo - Roma - Italia P.IVA 08977691008 REA:RM 1131574 SDI: W7YVJK9

tutte le annate e se la 2001 lo sovrasta per potenza, l'eleganza e l'equilibrio della 1998 sono mitiche. Il colore è rosso vivo ma non certo cupo, anzi. Il naso è decisamente poliedrico e sfaccettato, intensissimo, con confetture di ciliegie in bella evidenza, uno sbuffo di prugne Noberasco, gradevoli devianze di legni di sandalo. Sarà pure oggetto di speculazione feroce e di psicosi collettiva da sovraesposizione mediatica, ma il suo perché c'è eccome e il bicchiere ne è testimone. La sua bocca è di una sensualità senza paragoni nel panorama dei merlot, seconda per vigoria solo al merlot di Miani, che lo accomuna per la complessità straordinarie”.

97/100 Robert Parker's Wine Advocate (Novembre 2011):

“The 1998 is even better. It shares much of the richness of the 1997, but with more delineation and nuance. The wine blossoms beautifully on the mid-palate and finish, with layers of expressive fruit and fabulous overall balance. This is a stunning Masseto”.

96/100 Wine Spectator (Ottobre 2004):

“Dark color, with intense aromas of green and black olives and rich, ripe raspberries. Full-bodied, with big velvety tannins and a bold, exciting finish. This is very structured. Full throttle”.

Tre Bicchieri Gambero Rosso Guida Vini d'Italia 2002

Informazioni sulla vendita.

Le bottiglie della sezione Grandi Classici di BuongiornoVino sono state prelevate da cantine di privati collezionisti, enoteche e ristoranti storici le cui condizioni di immagazzinamento sono conformi a una perfetta conservazione del vino.

Le bottiglie sono state controllate dallo Staff Tecnico di BuongiornoVino e sono state riposte nelle cantine termocontrollate della nostra struttura di magazzino.

La foto inserita nella scheda tecnica per ogni vino corrisponde al prodotto reale in nostro possesso.

Possiamo garantire la massima accuratezza nella conservazione e nella movimentazione della bottiglia ma non l'eventuale decadimento o difetto del contenuto, a distanza di tanti anni dalla messa in commercio. Ci riteniamo quindi sollevati da qualsiasi tipo di risarcimento richiesto a seguito di una esperienza non gradita, sperando che questa possibilità sia comunque remota.

