

## **Degustazione storica di Masseto apre la Monza Wine Experience 2026**

1 Ottobre 2026

di **Redazione**



MONZA - I prossimi 14 e 15 novembre a Monza si aprirà l'ottava edizione della Monza Wine Experience, manifestazione enologica dedicata agli appassionati di vino, collezionisti e operatori del settore.

La kermesse si dividerà tra lo Sporting Club di Monza dove si terrà la walk around tasting con circa 50 tra le migliori etichette del panorama enologico tricolore presentate dai produttori domenica 15 novembre e una degustazione storica di Masseto, il merlot considerato il "Petrus italiano", ospitata all'interno dell'Hotel de la Ville nel pomeriggio di sabato 14.

La Monza Wine si conferma come uno degli appuntamenti più ricercati nel panorama degli eventi del vino grazie alla capacità di coinvolgere alcune delle etichette più rare e pregiate

della Penisola, rendendole disponibili al grande pubblico.

In questo contesto s'inquadra, la prima degustazione di Masseto aperta al pubblico che sia mai stata organizzata dalla tenuta toscana in Italia. Una verticale (ovvero l'assaggio dello stesso vino in annate diverse) attraverso quattro decenni, in sei annate, di questo grande merlot toscano

Si partirà dall'ultimo millesimo in commercio, ovvero il 2023, appena uscito sul mercato. Il 2020, annata molto bilanciata. La 2015 che, per la sua potenza rappresenta una delle vendemmie cult degli anni Duemila. La 2005 che ha mostrato il proprio valore nella lunga distanza. Per tornare alla mitica 2001, vero e proprio simbolo dell'eccellenza di Masseto, considerato come il Sassicaia 1985 uno dei riferimenti dell'enologia italiana. Per concludere con la 1997, annata-mito degli Anni Novanta per la Toscana.

Tutti i vini saranno serviti da bottiglie in formato Magnum (1,5 litri) provenienti direttamente dalla tenuta. A dimostrazione dell'eccezionalità della degustazione.

Masseto rappresenta secondo Winesearcher.com una delle etichette più costose e desiderate d'Italia, uno dei vini rossi più pregiati al mondo. Nel 2023 una Nabucodonosor (15 litri) dell'annata 2010 ha raggiunto in un'asta di Sotheby's l'astronomica cifra di 56.250 euro.

"Sono particolarmente emozionato di ripercorrere i primi quattro decenni della storia di Masseto in quella che, credo, sia la prima verticale mai organizzata in Italia, raccontandone l'evoluzione e l'espressione nel tempo" spiega **Lamberto Frescobaldi**, presidente e amministratore delegato della Tenuta.

Ad affiancarlo nella degustazione ci sarà **Marco Balsimelli**, direttore tecnico di Masseto, uno dei giovani talenti dell'enologia europea, toscano di origine ma con una lunga esperienza al fianco di **Eric Boissenot**, consulente a Bordeaux dei più grandi chateau. A presentare la degustazione ci sarà **Aldo Fiordelli**, giornalista e senior editor di James Suckling.

"Si tratta di un appuntamento unico nel suo genere per uno dei vini che rientrano nella top tre delle quotazioni delle grandi etichette italiane insieme al Barolo Monfortino di Contorno e al Barbaresco Crichton Pajé di Roagna. Tuttavia, non si tratta solo della possibilità vantaggiosa di degustare queste gemme enologiche, ma di partecipare a un'esperienza storica che crediamo capace di rappresentare quasi 50 anni di cultura del vino in Italia nella sua massima espressione" ha commentato Aldo Fiordelli.

L'evento sarà riservato a circa 30 appassionati tra coloro che riusciranno a garantirsi un

posto alla degustazione, prevista alle ore 17,30 di sabato 14 novembre, nel salone delle feste dell'Hotel de la Ville a Monza. Il servizio sarà affidato a un team di sommelier professionisti. I calici utilizzati per assaggiare questa incredibile selezione di vini saranno i raffinati Zalto Bordeaux, dal produttore austriaco di bicchieri oggi tra i più ricercati dagli appassionati. Il prezzo della degustazione sarà di 350 euro a persona.

Domenica 15 novembre, dalle 15,00 alle 19,00, torna poi allo Sporting Club di Monza L'Eccellenza in Villa, cuore pulsante della Monza Wine Experience. Una degustazione in formato walk-around tasting di circa 50 tra le migliori etichette italiane, selezionate con il contributo di Aldo Fiordelli.

Si tratta dell'eccellenza dell'enologia della Penisola, con produttori, tra cui Biondi-Santi, Antinori - Guado al Tasso, Burlotto, Roagna, Poggio di Sotto, San Leonardo, Bertani, Ferrari Trento, Isole e Olena, Castello di Monsanto, Tenuta San Filippo, Castell'in Villa, Trinoro, Terlano, Passo Pisciaro, Biserno e altri. Un percorso libero tra i banchi d'assaggio, con la possibilità di incontrare i produttori e approfondire le caratteristiche dei vini in degustazione.

Il biglietto d'ingresso è di 110 euro a persona. È possibile scoprire il programma completo e acquistare i biglietti online su [monzawinexperience.it](http://monzawinexperience.it).