Carla 6 nasce dal desiderio di Giampaolo e del suo amico e consulente Stephane Derenouncourt di misurarsi e scontrarsi con un vitigno tra i più difficili e indomabili: il **SANGIOVESE.**
Il progetto di realizzare questo vino nasce prima di tutto da uno studio del suoli della Fattoria La Massa, e prosegue con l'individuazione di una vigna speciale, dove questo vitigno esprime al meglio le sue caratteristiche. Seguendo la nostra codificazione interna, la vigna selezionata per la produzione di questo vino è la vigna n° 6 che da in parte nome al vino. L'altra parte del nome invece è una dedica alla figlia CARLA.
Il 2009 e il 2010 sono stati i primi due anni di vinificazione separata della porzione centrale della vigna n° 6. Entrambe le sperimentazioni non diedero dei risultati convincenti e ci è voluto un terzo tentativo con la vendemmia 2011 per convincere Giampaolo e Stephane a cominciare a imbottigliare il nuovo vino 100% Sangiovese.
L' andamento climatico del 2011 è stato caratterizzato da frequenti piogge che si sono susseguite per tutto il periodo invernale fino ai primi mesi primaverili. I mesi estivi sono trascorsi con ottime temperature che hanno permesso il buon andamento delle fasi fenologiche della pianta. La perfetta maturazione di questa vigna di Sangiovese è arrivata a fine settembre grazie all'aumento ulteriore delle temperature che ne hanno accelerato il processo. Queste condizioni hanno permesso una eccezionale qualità della componente polifenolica, esaltando nel vino sentori minerali tipici dei nostri terreni galestrosi.Le uve dell'annata 2011 sono state vinificate nella nuova cantina, dopo una rigorosa selezione dei grappoli e degli acini su due tavoli di cernita. La fermentazione, avvenuta senza aggiunta di lieviti selezionati, è stata effettuata in vasche tronco coniche di acciaio inox durante la quale sono stati realizzati rimontaggi e follature. In seguito il vino è stato affinato in barriques di rovere francesce, nuove per il 50%, per un periodo di 14 mesi. Carla 6 ha continuato il suo elevage in una vasca di cemento per altri sei mesi prima di essere imbottigliato a luglio 2013. Il vino fa un anno di affinamento in bottiglia prima di essere commercializzato.

L' annata 2011 ha prodotto circa 4.000 bottiglie.

Alcool in volume	15,5%
Acidità totale	5,46 g/l
pH	3,64
Estratto secco netto	32,6 g/l
Polifenoli Totali	3266 mg/l

Carla 6 comes from the desire of Giampaolo and his friend and advisor Stephane Derenouncourt to compete and collide with a vine among the most difficult and unruly: the **SANGIOVESE**.
The project to create this wine comes first of all from a study of the soils of the Fattoria La Massa, and continues with the identification of a special vineyard, where this grape expresses its best features. Following our internal coding, the vineyard selected for the production of this wine is the vineyard No. 6 in that part name to the wine.
The other part of the name instead has a dedication to his daughter Carla.
2009 and 2010 were the first two years of separate vinification of the central portion of the vineyard No. 6 Both trials did not give convincing results and it took a third attempt with the 2011 vintage to convince Giampaolo and Stephane to start the new wine bottle 100% Sangiovese.
The climate in 2011 was characterized by frequent rains that have taken place throughout the winter until early spring months. The summer months are spent with good temperatures that allowed the good performance of the phenological stages of the plant. The maturation of this vineyard of Sangiovese has come to the end of September due to the increase of temperatures, which further accelerated the process. These conditions have allowed an exceptional quality of polyphenolic component, enhancing the wine mineral aromas typical of our stony land.
The 2011 vintage grapes were fermented in the new cellar, after a rigorous selection of grapes and berries in two sorting tables. The fermentation, which occurred without the addition of selected yeasts, was carried in conical stainless steel tanks. The wine was aged in French oak barrels, new for 50%, for a period of 14 months. Carla 6 continued its elevage in a concrete tank for six months before being bottled in July 2013. The wine stay one year in bottle before release.

The 2011 vintage has produced about 4,000 bottles.

Alcohol by volume	15,5 %
Total acidity	5,46 g/l
pH	3,64
Net dry extract	32,6 g/l
Total polyphenols	3266 mg/l