



Carla 6 nasce dal desiderio di Giampaolo e del suo amico e consulente Stephane Derenoucourt 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 dei 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.

Il progetto continua con la vendemmia 2012, che grazie alle condizioni climatiche favorevoli ha permesso di realizzare un prodotto di elevata qualità. L'annata 2012 è stata vinificata interamente in cantina nuova. Seppur breve, l'esperienza maturata l'annata precedente ci ha permesso di svolgere al meglio le operazioni di vinificazione. 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 30%, 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 2014. Il vino fa un anno di affinamento in bottiglia prima di essere commercializzato.

L'annata 2012 ha prodotto circa 4.000 bottiglie.

Alcool in volume	14,5%
Acidità totale	5,51 g/l
pH	3,6
Estratto secco netto	32,2 g/l
Polifenoli Totali	3589 mg/l

Carla 6 comes from the desire of Giampaolo and his friend and advisor Stephane Derenoucourt 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 100% Sangiovese.

The project continues with the vintage 2012, which, thanks to favorable climatic conditions has allowed to realize a high quality product. The year 2012 was the first vintage vinified entirely in the new cellar. Although the new cellar was used for only some of the vinification of the previous vintages, the experience taught us how to employ the best wine-making practices.

The 2012 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 30%, for a period of 14 months. Carla 6 continued its elevage in a concrete tank for six months before being bottled in July 2014. The wine stay one year in bottle before release.

The 2012 vintage has produced about 4.000 bottles.

Alcohol by volume	14,5 %
Total acidity	5.51 g/l
pH	3.6
Net dry extract	32.2 g/l
Total polyphenols	3589 mg/l