

Sisaldab sulfidid | Contiene solfitos | Contient sulfites | Tartalmaz szulfitok | Satur solfito | Zawiera siarczyny | Sudéyle yra solfitaj | Contiene solfiti | Contians sulphites | Enthält sulfite | Vesbuje sulfite

IMBOTTIGLIATO DA GIAMPAOLO MOTTA - PANZANO IN CHIANTI - ITALIA

PRODOTTO IN ITALIA - LOTTO 2/15

TOSCANA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

2013

Carla

750ml e

LA MASSA

14,5%vol

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.

L'annata 2013 è stata una annata eccellente sotto il punto di vista climatico. Dopo un germogliamento regolare, le temperature sotto la media nel mese di maggio hanno rallentato la crescita delle piante. Lo sviluppo ha ripreso il suo normale corso durante il periodo estivo, agevolato da buone temperature e piccole piogge a intervalli regolari. Durante il periodo della vendemmia si sono verificate pochissime precipitazioni che hanno permesso una regolare raccolta effettuata il 3 Ottobre. L'annata 2013 è una ulteriore conferma che la nuova cantina ci ha permesso di migliorare ulteriormente la qualità dei nostri vini. Fermentazioni spontanee, estrazioni con follature, rimontaggi con pompe peristaltiche, controllo rigoroso delle temperature e continue degustazioni sono le principali operazioni che ci hanno consentito di esprimere al meglio le potenzialità delle uve raccolte. Successivamente sono state usate per l'affinamento barriques di rovere francese nuove per il 30%, che hanno permesso di incrementare la struttura polifenolica e aromatica.

L'imbottigliamento si è svolto a ottobre 2015.
L'annata 2013 ha prodotto circa 5.500 bottiglie.

Alcool in volume	14,5	%
Acidità totale	5,77	g/l
pH	3,52	
Polifenoli Totali	4500	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.

2013 can be characterized like an excellent growing season. After a regular germination, temperatures below average in May slowed plant growth. The development has resumed its normal course during the summer, facilitated by good temperatures and short rains at regular intervals. Little rainfall in early September allowed the plants to reach an optimum level of phenolic ripeness and we did the harvest on 3rd of October. The year 2013 is a further confirmation that the new cellar allowed us to improve the quality of our wines. Spontaneous fermentations, extractions using the punching down method, pumping with peristaltic pumps, strict control of temperature and continuous tastings are the main processes that have allowed us to express the full potential of the grapes harvested. The wines were then aged in 30% new French oak barrels which improve the structure and aromatic sensation.

The single bottling took place in October 2015.
The 2013 vintage produced 5.500 bottles.

Alcohol by volume	14,5	%
Total acidity	5,77	g/l
pH	3,52	
Total polyphenols	4500	mg/l