



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 2014 ha rappresentato una fra le più singolari a La Massa. Dopo un inverno più caldo di circa 2-3 °C rispetto alle medie stagionali è seguita una primavera mite e asciutta. Queste condizioni hanno anticipato il germogliamento delle viti permettendo comunque un buon sviluppo vegetativo nelle prime fasi di crescita accelerando l'infiorescenza. Nella seconda metà di Giugno le condizioni atmosferiche hanno avuto un capovolgimento con una netta riduzione delle temperature. Tali condizioni hanno rallentato la crescita riportando le fasi fenologiche nella norma. Tuttavia le abbondanti piogge hanno reso necessario eseguire un'attenta sfogliatura delle piante e un corretto diradamento dei grappoli per facilitare l'aerazione e la riduzione di umidità per contrastare possibili infezioni. Tutto questo insieme ad un'accurata scelta dei trattamenti ha consentito di mantenere un ottimo stato sanitario delle uve fino alla vendemmia. 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 otto mesi prima di essere imbottigliato a Settembre 2016. Il vino fa un anno di affinamento in bottiglia prima di essere commercializzato.

L'annata 2014 ha prodotto circa 3.000 bottiglie.

Alcool in volume	14 %
Acidità totale	5,05 g/l
pH	3,59
Estratto secco netto	28,8 g/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 bottle 100% Sangiovese. **The 2014 vintage** is one of the most unique in La Massa. After a winter that was 2-3 °C warmer compared to the average, a mild and dry spring followed. These conditions led to early budding of the vines still permitting a good vegetation development in the early stages of growth, which accelerated the flowering. In the second half of June, temperatures cooled slowing growth and bringing the phenological phases to its normal timing and speed. Abundant rains however made it necessary to perform a careful leaf and cluster thinning technique in order to facilitate the aeration thus reducing the build up moisture in order to counteract possible infections. With this appropriate work in the vineyards including a careful choice of treatments healthy grapes were maintained all the way to harvest. The harvest began in the second half of September and ended in the first half of October. Good temperatures and no rain during the picking allowed for an excellent ripening of the grapes. 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 eight months before being bottled in September 2016. The wine stays one year in bottle before release.

The 2014 vintage has produced about 3,000 bottles

Alcohol by volume	14 %
Total acidity	5,05 g/l
pH	3,59
Net dry extract	28,8 g/l