



L'annata 2011 segna il termine di un complesso progetto che ha portato alla fine dell'anno all'ultimazione della nuova cantina di vinificazione progettata dall'Arch. Bernard Mazieres. La nuova struttura produttiva è il completamento di un percorso di crescita che l'azienda ha compiuto in circa venti anni di storia.

Anni di ricerca dei suoli affiancata ad un'attenta analisi sensoriale delle uve ed ei vini, ci hanno permesso di identificare le migliori parcelle per la produzione del Giorgio Primo, che rappresenta la maggiore espressione territoriale dell'azienda.

Il Giorgio Primo 2011 è il risultato di un'attenta scelta delle migliori uve in vigna della La Massa ed una rigorosa selezione dei grappoli e degli acini prima della vinificazione, è composto da Cabernet Sauvignon (70%), Merlot (25%) e Petit Verdot (5%). L'azienda dispone di 27 ha di vigna esposti a sud nella "Conca d'Oro" di Panzano con un'altitudine media di 360 m. s.l.m. I terreni sono in prevalenza costituiti da argille scagliose e galestro, il sistema di allevamento è il cordone speronato con una resa per ceppo di circa 0,9 Kg di uva, la densità è di 6.250 ceppi/ha.

I terreni sono distinti in tre formazioni geologiche: un complesso indifferenziato caratterizzato da argilloscisti e calcari marnosi, uno formato da marne giallastre e grigie a frattura scagliosa (galestro) ed un ultimo composto da masse a blocchi o a strati inglobati in una matrice argillosa.

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 del merlot, vendemmiato i primi giorni di settembre, è arrivata a fine agosto 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 galestro.

La successiva svinatura, effettuata direttamente in barriques nuove di rovere francese, è seguita da un periodo di invecchiamento della durata di 18 mesi, durante il quale si effettuano prove sensoriali e analitiche sui vini per valutarne lo stato evolutivo.

L'imbottigliamento si è svolto in un'unica soluzione a Luglio 2013. L'annata 2011 ha prodotto circa 10.000 bottiglie da 750 ml.

Alcool in volume	15 %
Acidità totale	5,47 g/l
pH	3,72
Estratto secco netto	35,2 g/l
Polifenoli Totali	3691 mg/l

The year 2011 marks the end of a complex project that led to the end of the year to the completion of the new cellar designed by Arch. Bernard Mazieres. The new production facility is the completion of a process of growth that the company has completed in about twenty years of history.

Years of research soil alongside a careful sensory analysis of the grapes and wines, have allowed us to identify the best land for the production of Giorgio Primo, which represent the major territorial expression of the winery.

Giorgio Primo 2011 is the result of a careful selection of the best grapes in the vineyards of La Massa and then a rigorous selection of the bunches and the individual berries before vinification. The blend is Cabernet Sauvignon (70%), Merlot (25%) and Petit Verdot (5%).

"La Massa" is a 27 hectare vineyard which enjoys a southern exposure in the "Conca d'Oro" (Golden Shell) of Panzano which is 360 meters above sea level. The soil is a mixture of scaly clay and galestro (loose marl and limestone). The training system uses spurred cordon and provides a yield, per plant, about 0.9 Kg at a density of 6,250 plants per hectare.

The soils fall into three distinct geological formations: an undifferentiated complex of clayey schist and calcareous marl, a formation of scaly yellow and grey marl (galestro) and a third segment of large blocks or layers enclosed in a clayey matrix.

The weather of 2011 was characterized by frequent rains that fell throughout the winter until the spring. Summer temperature permit the good phenological phases of the plants.

With the additional rise in temperatures at the end of August, have accelerated the ripening process allowing the harvest of Merlot in the first days of September.

This condition permit an excellent quality of the polyphenolic component, exalting in the wine mineral notes typical of our land.

The successive drawing off directly from the vats to new French Oak barriques is followed by an 18 month maturation period during which continual sensory tastings and analysis are performed to evaluate the evolution of the wines.

The bottling took place in a single solution from July 2013. The 2011 vintage production was 10,000 bottles of 750ml.

Alcohol by volume	15 %
Total acidity	5,47 g/l
pH	3,72
Net dry extract	35,2 g/l
Total polyphenols	3691 mg/l

## FATTORIA LA MASSA

I-50020 Panzano in Chianti (Firenze) - tel: +39 055852722  
info@fattorialamassa.com