



Giorgio Primo I.G.T. 2015 è un assemblaggio composto da Cabernet Sauvignon (55%), Merlot (40%) e Petit Verdot (5%). “La Massa” 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’annata 2015 è stata una annata da ricordare per le favorevoli condizioni climatiche.

L’inverno piovoso, mite e con qualche giornata sotto zero e una primavera caratterizzata da giornate soleggiate ed asciutte, hanno permesso un regolare germogliamento. L’estate è stata caratterizzata da mesi caldi, soprattutto Luglio, che può essere ricordato come uno dei mesi più torridi dell’ultimo secolo. Agosto, grazie a tre abbondanti piogge e ad un decremento delle temperature, ha permesso una ripresa fisiologica regolare della maturazione dei grappoli. Le fresche temperature durante i mesi di Settembre ed Ottobre hanno consentito una progressiva e regolare maturazione fino alla raccolta.

Queste condizioni climatiche, insieme ad un’accurata scelta delle lavorazioni nei vigneti hanno reso possibile una perfetta sanità delle uve con una ottima qualità aromatica e maturazione fenolica. La raccolta delle uve Merlot si è svolta nella prima parte di settembre, seguita dalla raccolta di Cabernet Sauvignon delle parcelle più precoci.

Nei primi giorni di Ottobre sono state raccolte le ultime parcelle di Cabernet S. e Petit Verdot.

L’annata 2015 è stata vinificata interamente nella nuova cantina. Successivamente i vini sono stati affinati in barriques di rovere francese nuove per il 50%, esaltando così note caratteristiche dell’annata e del nostro terroir.

L’imbottigliamento si è svolto a Ottobre 2017.
Produzione circa 15.500 bottiglie.

Alcool in volume	14,5	%
Acidità totale	4,90	g/l
pH	3,74	
Estratto secco netto	33,7	g/l
Polifenoli Totali	4483	mg/l

Giorgio Primo I.G.T. 2015 is a blend of Cabernet Sauvignon (55%), Merlot (40%) and Petit Verdot (5%) grapes. “La Massa” is made up of 27 hectares all with southern exposure in the “Conca d’Oro” (Golden Basin) of Panzano. The vineyards are planted at 360 meters above sea level. The soil is a mixture of scaly clay and galestro (loose marl and limestone). The training system is 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 2015 vintage was a vintage to remember for favorable weather conditions.

A rainy, mild winter saw just a few days with below freezing temperatures along with a spring characterized by sunny and dry days allowed for a regular sprouting. The summer months were hot, especially July, which will be remembered as one of the most torrid months of the last century. August, thanks to three heavy rainfalls and a decrease in temperatures, allowed a regular physiological recovery of ripening. Cool temperatures during September and October allowed for gradual and regular ripening until harvesting.

These climatic conditions, coupled with precise and attentive vineyard management, have made it possible to achieve a good aromatic quality and phenolic maturation of the grapes. The Merlot harvest took place in the first part of September, followed by the earliest parcels of Cabernet Sauvignon.

In the first days of October the last parcels of Cabernet S. and Petit Verdot were harvested.

The vintage 2015 was vinified entirely in the new cellar. The wines were then aged in 50% new French oak barrels, which emphasize the features of our terroir and this vintage.

The bottling took place in October 2017.
The 2015 vintage will produce 15.500 bottles.

Alcohol by volume	14,5	%
Total acidity	4,90	g/l
pH	3,74	
Net dry extract	33,7	g/l
Total polyphenols	4483	mg/l

FATTORIA LA MASSA

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