



A seguito di un complesso progetto di zonazione aziendale iniziato nel 1998 siamo giunti, con l'annata 2006, all'inizio di quella che consideriamo una svolta nella nostra realtà aziendale. L'obiettivo di questa riorganizzazione è quello di valorizzare e distanziare maggiormente i nostri vini e di realizzare il Giorgio Primo solo nelle annate migliori. L'annata 2006 è stata prodotta in numero minore di bottiglie rispetto agli altri anni e ha permesso di ottenere un altissimo livello qualitativo.

Il Giorgio Primo è il risultato di una selezione accuratissima delle migliori uve provenienti da tutti i vigneti della Fattoria La Massa raccolti a mano in primo passaggio ed è un assemblaggio di Sangiovese (30%), Merlot (30%), Cabernet-Sauvignon (30%) e Petit Verdot (10%).

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., 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 2006 è stata caratterizzata da una fioritura precoce, un'estate calda ma non siccitosa e da temperature notturne estremamente fresche. La precipitazione complessiva è stata di circa 370 mm, concentrata prevalentemente a fine Luglio e a fine Settembre. Grazie a queste condizioni ed ad un controllo scrupoloso della maturità fenolica si è giunti ad una perfetta maturazione delle uve.

Una corretta gestione delle fermentazioni della durata di circa 15/20 gg. e la seguente svinatura avvenuta direttamente in barriques nuove di rovere francese hanno permesso di ottenere vini ben strutturati con un elegante componente aromatica. L'invecchiamento, della durata di 18 mesi, è caratterizzato da un primo periodo di circa 10 mesi in cui il vino viene a contatto con le fecce fini, mantenute in attività da frequenti batonage e macro ossigenazioni. Le 28.000 bottiglie prodotte rappresentano la migliore espressione di questo nuovo corso.

L'imbottigliamento si è svolto in un'unica soluzione nei primi giorni di Giugno 2008.

Alcool in volume	14%
Acidità totale	5,86 g/l
Ph	3,62
Estratto secco netto	33,5 g/l
Polifenoli Totali	2846 mg/l

As a result of an ongoing, complex zoning project that began in 1998, the 2006 vintage marks the beginning of what we consider a turning point for our Winery. The objective of this reorganization is to improve the quality of our wines and to further distinguish Giorgio Primo from La Massa. It has also been decided to produce Giorgio Primo only in the best vintages. A fewer number of bottles of the 2006 wine was produced in comparison with previous vintages in order to reach the highest level of quality.

Giorgio Primo is the result of a diligent selection of the finest grapes picked from all the vineyards of Fattoria La Massa. The grapes are harvested by hand on the first sweep of the fields. The blend is Sangiovese (30%), Merlot (30%), Cabernet Sauvignon (30%) and Petit Verdot (10%).

The estate operates 27 hectares (66.7 acres) of vineyards exposed to the south and located in the "Golden Shell" of Panzano at an altitude of 360 meters (1,181 feet). The vines are trained in the spurred cordon system yielding 0.9 kilos (2.16 pounds) of grapes per plant with a density of 6,250 vines per hectare (2,530 an acre).

The soils fall into three geological formations: a uniform composite characterized by clayey schist and calcareous marl, one consisting of yellow and gray shale (Galestro) and one made up of masses of blocks or layers encased in a clayey matrix.

The 2006 vintage was characterized by a precocious flowering, a hot but not extremely dry summer and temperatures at night that were extremely low for the season. Rainfall amounted to about 370 mm. and fell mostly in late July and at the end of September. Thanks to those conditions and to conscientiously and continuously checking the phenolic maturation, the grapes reached perfect ripeness.

Proper management of fermentation, which lasted about 15-20 days and then drawing off directly into new French oak barriques, assured the production of well-structured wines with an elegant aromatic component. The wines aged in barriques for 18 months, during which the wine was left in contact with the lees for the first 10 months. The lees were kept active by frequent batonage or stirring and macro oxygenation. The 28,000 bottles produced represent the best expression of the Winery's new approach.

Giorgio Primo was bottled all at one time at the beginning of June 2008.

Alcohol by volume	14%
Total Acidity	5.86 g/l
pH	3.62
Net dry extract	33.5 g/l
Total polyphenols	2846 mg/l

FATTORIA LA MASSA

I-50020 Panzano in Chianti (Firenze)