



L'annata 2007 rappresenta un momento di svolta per La Massa: negli ultimi 10 anni gli studi condotti sui suoli, le attente valutazioni delle fasi fenologiche della vite ed il perfezionamento delle tecniche di vinificazione, hanno permesso di maturare una maggiore consapevolezza di ciò che per noi rappresenta il Giorgio Primo. Il desiderio di produrre un vino che rappresenti perfettamente la nostra filosofia aziendale, ci ha spinto a decidere di non utilizzare più il Sangiovese per il nostro "Estate Top Wine" per destinarlo unicamente al nostro secondo vino.

Il Giorgio Primo 2007 è il risultato di un'attenta selezione delle migliori uve di La Massa e di una rigorosa selezione dei grappoli e degli acini prima della vinificazione, ed è composto da Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (40%) 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. 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 e con una densità 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 2007 è stata caratterizzata da un germogliamento anticipato di circa 2 settimane rispetto alla media provocato da un inverno molto mite con scarse precipitazioni. Le piogge primaverili, cadute prevalentemente nei giorni centrali di maggio, hanno consentito un ottimo sviluppo vegetativo che si è protratto anche nei mesi successivi più caldi. In seguito, le condizioni perfette del mese di settembre hanno permesso di ottenere maturazioni lente e progressive dell'uva favorendo così il raggiungimento di un'ottima componente polifenolica ed aromatica.

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. 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 18.000 bottiglie prodotte rappresentano la migliore espressione di questo nuovo corso.

L'imbottigliamento si è svolto in un'unica soluzione nei primi giorni di Giugno 2009.

Alcool in volume	14,5%
Acidità totale	5,42 g/l
pH	3,63
Estratto secco netto	32,67 g/l
Polifenoli Totali	3305 mg/l

With Giorgio Primo 2007 we continue our endeavour for quality. The 2007 vintage carries important changes and reveals the true realization of 10 years of research of the soils, extreme attention and evaluation of the phenological phases of the vines, the improvement of the vinification techniques and Giampaolo Motta's dream. The foremost significant change is, for the first time, the absence of Sangiovese in the Estate's top of the line wine. Giorgio Primo 2007 is the outcome of a diligent selection of the finest Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (40%) and Petit Verdot (10%) from all the vineyards of La Massa, resulting in a significantly smaller production of the wine. This has allowed for an increased quantity of La Massa wine by using the entire production of Sangiovese in the blend.

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 2007 vintage was characterized by an early budding of about 2 weeks with respect to the average due to a winter that was very mild with little precipitation. The spring rain, that arrived mostly in mid May, consented to a very good vegetative development that was maintained also in the following hot months. The perfect conditions in the month of September permitted a progressive, slow maturation of the grapes which favored the presence of optimum polyphenolic and aromatic components. 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. The lees were kept active by frequent batonage or stirring and macro oxygenation.

The 18,000 bottles that were produced represent the first step in the realization of Fattoria La Massa's goal to make the finest wine.

Giorgio Primo 2007 was bottled all at one time on at the beginning of June, 2009.

Alcohol by volume	14.5%
Total acidity	5.42 g/l
pH	3.63
Net dry extract	32.67 g/l
Total polyphenols	3305 mg/l

## FATTORIA LA MASSA

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