



L'annata 2009 rappresenta un ulteriore momento di svolta per La Massa. La nuova collaborazione con Stéphane Derenoncourt ha permesso di sperimentare nuove pratiche agronomiche e sviluppare tecniche di vinificazione innovative, tese alla massima valorizzazione del nostro terroir.

Il Giorgio Primo 2009 è il risultato di un'attenta scelta delle migliori uve dei vigneti del La Massa ed una rigorosa selezione dei grappoli e degli acini prima della vinificazione, è composto da Cabernet Sauvignon (60%), Merlot (35%) 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 2009 è stato caratterizzato da frequenti piogge che si sono susseguite per tutto il periodo invernale e primaverile fino ai primi giorni di maggio. Questo fenomeno, accompagnato da una temperatura inferiore alla media stagionale, ha provocato un lieve ritardo sull'allegagione delle piante ma nello stesso tempo ha permesso di accumulare una buona risorsa idrica nel terreno indispensabile per poter trascorrere l'estate senza compromettere la maturazione dei grappoli. Successivamente le sporadiche piogge di luglio, la prevalenza di venti asciutti di tramontana durante i mesi estivi fino a tutto settembre, hanno permesso alle piante di recuperare velocemente il ritardo di maturazione. Durante il periodo vendemmiale grazie alle giornate di pioggia, è stato possibile attendere la perfetta maturazione dei grappoli, nello stesso tempo l'escursioni termiche giorno-notte hanno garantito un regolare andamento fisiologico delle piante. Per le caratteristiche climatiche e per l'ottimo livello di maturazione dei grappoli, possiamo ritenere l'annata 2009 una delle migliori trascorse. 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 nei primi giorni di Giugno 2011. L'annata 2009 ha prodotto circa 16.000 bottiglie da 750 ml.

Alcool in volume	14,5%
Acidità totale	5,34 g/l
pH	3,68
Estratto secco netto	34,5 g/l
Polifenoli Totali	3718 mg/l

The vintage 2009 is another turning point for La Massa. Our new collaboration with Stéphane Derenoncourt has allowed us to experiment with new agricultural practices and develop innovative winemaking techniques aimed at taking full advantage of our terroir. Giorgio Primo 2009 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 (60%), Merlot (35%) and Petit Verdot (5%). 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 prevalent soils are scaly clay and galestro, and 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 weather of 2009 was characterized by frequent rains that fell throughout the winter and spring until the first week of May. This phenomenon, accompanied by lower than the average seasonal temperatures, caused a slight delay of the fruit setting. However this allowed for a good accumulation of water in the soil. This resource was essential during the summer months so that the maturation of the grapes was not compromised. Following the sporadic rains in July, the prevalence of dry winds of the north during the summer months allowed the plants to recover quickly from the delay in ripening. Due to the rainy days during the harvest period, it was possible to wait for the perfect ripening of the grapes at the same time the day-night temperature fluctuation ensured the smooth developing of the plant physiology. We can consider the year 2009 one of the best for the climatic characteristics and the optimum level of ripeness of the grapes. 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 entire production was bottled in one session in the beginning of June 2011. The 2009 vintage produced around 16,000 bottles of 750 ml.

Alcohol by volume	14.5%
Total acidity	5.34 g/l
pH	3.68
Net dry extract	34.5 g/l
Total polyphenols	3718 mg/l

FATTORIA LA MASSA

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