



L'annata 2010 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, tutte incentrate nella valorizzazione del nostro terroir.

Il Giorgio Primo 2010 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 (65%), Merlot (30%) 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 2010 è stato caratterizzato da un inverno piuttosto freddo e piovoso, questo probabilmente ha distinto l'annata come una delle più tardive degli ultimi anni. Dopo una primavera piuttosto piovosa, la calda estate ha garantito un perfetto sviluppo dei grappoli e le buone giornate di sole, alternate a fresche temperature notturne, hanno permesso un perfetto sviluppo delle componenti polifenoliche degli acini.

L'attenta gestione delle operazioni di sfogliatura per garantire un maggior arieggiamento dei grappoli e la riduzione della produzione hanno consentito di ottenere un'eccezionale qualità dei vini.

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 Luglio 2012.

L'annata 2010 ha prodotto circa 5.000 bottiglie da 750 ml.

Alcool in volume	15,5%
Acidità totale	5,43 g/l
pH	3,75
Estratto secco netto	35,1 g/l
Polifenoli Totali	3996 mg/l

The 2010 vintage is another turning point for La Massa. The new collaboration with Stéphane Derenoncourt has allowed us to experiment with new farming practices and develop innovative winemaking techniques, all centered in the development of our terroir.

The Giorgio Primo 2010 is the result of a careful selection of the best grapes from the vineyard of La Massa and a rigorous selection of grapes before vinification. The blend is composed of Cabernet Sauvignon (65%), Merlot (30%) and Petit Verdot (5%).

The Estate has 27 hectares of south facing vineyards in the "Conca d'Oro" (Golden Basin) of Panzano, with an average altitude of 360 m. above sea level. The soils are mostly made up of scaly clay and marl, the spurred cordon vine training system is employed with a yield of about 0.9 kg per plant, at a density of 6250 plants / ha. The land is divided into three geological formations: an undifferentiated complex of scaly clay and limestone marl, one of a gray/yellowish marl and a friable, crumbly marl and lastly a formation of masses of block or layers embedded in a clay matrix.

The climate in 2010 was marked by a rather cold and rainy winter, influencing the late harvest of the grapes. After a rather rainy spring, a hot summer ensured a perfect development of clusters. Sunny days alternating with cool night temperatures resulted in a perfect development of the polyphenolic component of the grapes.

Careful management of leaf stripping to ensure better aeration of the grapes and the reduction of production contributed to an exceptional quality of wines.

The wine is drawn off directly into new French oak barriques and matures for 18 months during which time sensory and analytical tests are conducted to assess its developmental status.

The wine was bottled all at one time in the beginning of July 2012.

5.000 bottles of .750 ml of Giorgio Primo 2010 vintage were produced.

Alcohol by volume	15.5%
Total acidity	5.43 g/l
pH	3.75
Net dry extract	35.1 g/l
Total polyphenols	3996 mg/l

## FATTORIA LA MASSA

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