



Il Giorgio Primo I.G.T. 2013 è un assemblaggio composto da Cabernet Sauvignon (50%), Merlot (45%) 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 marni 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 2013 è stata una annata eccellente sotto il punto di vista climatico. Dopo un germogliamento regolare, le temperature sotto la media nel mese di maggio hanno rallentato la crescita delle piante. Lo sviluppo ha ripreso il suo normale corso durante il periodo estivo, agevolato da buone temperature e piccole piogge a intervalli regolari.

Durante il periodo della vendemmia si sono verificate pochissime precipitazioni che hanno permesso una regolare raccolta effettuata a metà Settembre per il Merlot, prima metà di Ottobre per Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Petit Verdot.

L’annata 2013 è una ulteriore conferma che la nuova cantina ci ha permesso di migliorare ulteriormente la qualità dei nostri vini. Fermentazioni spontanee, estrazioni con follature, rimontaggi con pompe peristaltiche, controllo rigoroso delle temperature e continue degustazioni sono le principali operazioni che ci hanno consentito di esprimere al meglio le potenzialità delle uve raccolte. Successivamente sono state usate per l’affinamento barriques di rovere francese nuove per il 60%, che hanno permesso di incrementare la struttura polifenolica e aromatica.

L’imbottigliamento si è svolto a dicembre 2015.  
L’annata 2013 ha prodotto circa 17.000 bottiglie.

Alcool in volume	14,5	%
Acidità totale	5,56	g/l
pH	3,57	
Estratto secco netto	33,7	g/l
Polifenoli Totali	4554	mg/l

Giorgio Primo I.G.T. 2013 is a blend of Cabernet Sauvignon (50%), Merlot (45%) 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.

2013 can be characterized like an excellent growing season. After a regular germination, temperatures below average in May slowed plant growth. The development has resumed its normal course during the summer, facilitated by good temperatures and short rains at regular intervals. Little rainfall in early September allowed the plants to reach an optimum level of phenolic ripeness for a mid-September harvest of Merlot. During the first half of October Cabernet Sauvignon, Sangiovese and Petit Verdot were brought into the cellar.

The year 2013 is a further confirmation that the new cellar allowed us to improve the quality of our wines. Spontaneous fermentations, extractions using the punching down method, pumping with peristaltic pumps, strict control of temperature and continuous tastings are the main processes that have allowed us to express the full potential of the grapes harvested. The wines were then aged in 60% new French oak barrels which improve the structure and aromatic sensation.

The single bottling took place in december 2015  
The 2013 vintage produced 17.000 bottles.

Alcohol by volume	14,5	%
Total acidity	5,56	g/l
pH	3,57	
Net dry extract	33,7	g/l
Total polyphenols	4554	mg/l

## FATTORIA LA MASSA

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