



La Massa I.G.T. 2012 è un assemblaggio composto da Sangiovese (60%), Cabernet Sauvignon (20%), Merlot e Alicante B. (20%).

“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 2012 è stata una annata equilibrata. Durante il periodo invernale e primaverile le precipitazioni hanno creato un buon accumulo di acqua nel terreno che hanno permesso una regolare crescita delle piante, anche se le temperature primaverili più fresche della media hanno causato un leggero ritardo dello sviluppo. Le buone temperature estive e il clima secco hanno permesso alle piante di accelerare il loro metabolismo e recuperare il gap accumulato. Alcune piogge ad inizio settembre hanno dato respiro alle piante e hanno permesso di raggiungere un ottimo livello di maturazione fenolica.

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

L’annata 2012 è stata la prima annata vinificata interamente nella nuova cantina. Seppur breve, l’esperienza maturata l’annata precedente ci ha permesso di svolgere al meglio le operazioni di vinificazione. 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 i vini sono stati affinati in barriques di rovere francese nuove per il 20%, esaltando così note caratteristiche dell’annata e del nostro terroir.

L’imbottigliamento si è svolto in unica soluzione a partire da Maggio 2014.

L’annata 2012 ha prodotto circa 110.000 bottiglie.

Alcool in volume 14,0%
Acidità totale 5,45 g/l
Ph 3,66
Estratto secco netto 33,8 g/l
Polifenoli Totali 3266 mg/l

La Massa I.G.T. 2012 is a blend of Sangiovese (60%), Cabernet Sauvignon (20%), Merlot and Alicante B. (20%) 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.

2012 can be characterized by a balanced growing season. During the winter and spring necessary rainfall created a good accumulation of water in the soil that allowed regular plant growth, although cooler than average spring temperatures caused a slight delay in development. Good summer temperatures and dry climate conditions allowed the plants to speed up their metabolism and recover the delay created earlier. Little rainfall in early September allowed the plants to reach an optimum level of phenolic ripeness for a mid-September harvest of Merlot and Alicante B. During the first half of October Sangiovese and Cabernet Sauvignon were brought into the cellar.

The year 2012 was the first vintage vinified entirely in the new cellar. Although the new cellar was used for only some of the vinification of the previous vintages, the experience taught us how to employ the best wine-making practices for 2012. 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 20% new French oak barrels which emphasize the features of our terroir and this vintage.

The single bottling took place in May 2014

The 2012 vintage produced 110,000 bottles.

Alcohol by volume 14%
Total acidity 5,45 g/l
pH 3,66
Net dry extract 33,8 g/l
Total polyphenols 3266 mg/l

FATTORIA LA MASSA

I-50020 Panzano in Chianti (Firenze) - www.lamassa.com