



La Massa I.G.T. 2013 è un assemblaggio composto da Sangiovese (60%), Merlot (30%), Cabernet Sauvignon e Alicante B. (10%).

“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 memorabile per le condizioni climatiche eccellenti, rese produttive e qualità delle uve. Il periodo primaverile è trascorso con temperature fresche, talvolta sotto la media del periodo e precipitazioni a intervalli regolari, mai eccessive. Queste condizioni hanno rallentato lo svolgimento delle prime fasi fenologiche delle piante, riducendo anche le possibili infezioni funginee. Le alte temperature estive e l’assenza di piogge sono state le condizioni perfette per la vite per completare rapidamente lo sviluppo vegetativo e raggiungere delle ottime maturazioni delle uve. Il meteo soleggiato e le escursioni termiche marcate del mese di settembre hanno ultimato la maturazione fenolica e definito uno splendido profilo aromatico di questa annata eccezionale.

L’annata 2013 è stata vinificata interamente nella nuova cantina. Le esperienze maturate nelle annate precedenti ci hanno permesso di svolgere al meglio i protocolli di vinificazione ormai collaudati. 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 svolgerà in unica soluzione a partire da Luglio 2015.

Produzione prevista circa 110.000 bottiglie.

Alcool in volume	13,5 %
Acidità totale	5,64 g/l
pH	3,51
Estratto secco netto	30,5 g/l
Polifenoli Totali	2834 mg/l

La Massa I.G.T. 2013 is a blend of Sangiovese (60%), Merlot (30%), Cabernet Sauvignon and Alicante B. (10%) 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.

The year 2013 was a memorable year for the excellent weather conditions, yields and quality of the grapes. The spring time is spent with cool temperatures, sometimes below average for the period and regular rainfall, never excessive. These conditions have slowed the course of the first phenological phases of plants, while also reducing the possible fungal infections. The high summer temperatures and the lack of rains were the perfect conditions for the screw to quickly complete vegetative growth and achieve excellent ripening of the grapes. The sunny weather and fluctuating temperatures in the month of September have completed the phenolic ripeness and defined a wonderful flavor profile of this exceptional vintage.

The vintage 2013 was vinified entirely in the new cellar. The experience of the previous vintage taught us how to employ the best wine-making practices for 2013. 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 will take place from July 2015.

The 2013 vintage will produce 110.000 bottles.

Alcohol by volume	13,5 %
Total acidity	5,64 g/l
pH	3,51
Net dry extract	30,5 g/l
Total polyphenols	2834 mg/l

**FATTORIA LA MASSA**

I-50020 Panzano in Chianti (Firenze) - [www.lamassa.com](http://www.lamassa.com)