



La Massa I.G.T. 2014 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 2014 ha rappresentato una fra le più singolari a La Massa. Dopo un inverno più caldo di circa 2-3 °C rispetto alle medie stagionali è seguita una primavera mite e asciutta. Queste condizioni hanno anticipato il germogliamento delle viti permettendo comunque un buon sviluppo vegetativo nelle prime fasi di crescita accelerando l’infiorescenza. Nella seconda metà di Giugno le condizioni atmosferiche hanno avuto un capovolgimento con una netta riduzione delle temperature. Tali condizioni hanno rallentato la crescita riportando le fasi fenologiche nella norma. Tuttavia le abbondanti piogge hanno reso necessario eseguire un’attenta sfogliatura delle piante e un corretto diradamento dei grappoli per facilitare l’aerazione e la riduzione di umidità per contrastare possibili infezioni.

Tutto questo insieme ad un’accurata scelta dei trattamenti ha consentito di mantenere un ottimo stato sanitario delle uve fino alla vendemmia. La raccolta è cominciata nella seconda parte di Settembre e finita nella prima metà di Ottobre, una finestra vendemmiale che è stata caratterizzata dall’assenza di piogge e da buone temperature che hanno permesso il raggiungimento di ottime maturazioni delle uve.

La vendemmia 2014 rimarrà nella storia come una delle più tardive.

L’annata 2014 è stata vinificata interamente nella nuova cantina. 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 2016.

Produzione prevista circa 115.000 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. 2014 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 2014 vintage is one of the most unique in La Massa. After a winter that was 2-3 °C warmer compared to the average, a mild and dry spring followed. These conditions led to early budding of the vines still permitting a good vegetation development in the early stages of growth, which accelerated the flowering. In the second half of June, temperatures cooled slowing growth and bringing the phenological phases to its normal timing and speed. Abundant rains however made it necessary to perform a careful leaf and cluster thinning technics in order to facilitate the aeration thus reducing the build up moisture in order to counteract possible infections.

With this appropriate work in the vineyards including a careful choice of treatments healthy grapes were maintained all the way to harvest. The harvest began in the second half of September and ended in the first half of October. Good temperatures and no rain during the picking allowed for an excellent ripening of the grapes.

2014 is one of latest harvests in La Massa history.

The vintage 2014 was vinified entirely in the new cellar. The wines were then aged in 20% new French oak barrels which emphasize the features of our terroir and this vintage.

The bottling took place from May 2016.

The 2014 vintage will produce 115.000 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