



La Massa I.G.T. 2016 è un assemblaggio composto da Sangiovese (65%), Merlot (25%), 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 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’annata 2016 è iniziata con temperature gradevoli ad inizio Aprile, che hanno stimolato il germogliamento delle piante e dato il via ad una nuova avventura. A fine Aprile però le temperature hanno subito un brusco calo e si sono verificate piogge abbondanti che hanno rallentato lo sviluppo delle piante. Nel mese di Maggio e Giugno le condizioni climatiche sono tornate nella norma del periodo, con temperature in graduale aumento; piogge regolari hanno accompagnato senza problemi lo sviluppo vegetativo e hanno creato una buona riserva idrica per superare il caldo estivo senza eccessivi stress. L’estate è arrivata con il mese di Luglio e continuata in Agosto, portando con se un netto aumento delle temperature medie e assenza di precipitazioni. Il clima caldo e secco, unito alla buona umidità ancora presente nel terreno, hanno permesso alle piante di completare al meglio l’accrecimento e l’invaiaitura dei grappoli. La maturazione dei frutti è proseguita molto regolarmente fino alla raccolta, grazie a giornate di fine estate molto luminose e calde, unite a notti fresche e asciutte. A metà Settembre, dopo alcune piogge che hanno reidratato le uve e riportato equilibrio tra le varie componenti organolettiche, abbiamo iniziato la raccolta delle uve per La Massa 2016. Varié parcelle di Merlot e Alicante sono state raccolte entro la fine del mese, seguite nelle prime due settimane di Ottobre da parcelle di C. Sauvignon e infine Sangiovese.

L’annata 2016 è stata vinificata interamente nella nuova cantina. Successivamente i vini sono stati affinati in barriques di rovere francese nuove per il 10%, esaltando così note caratteristiche dell’annata e del nostro terroir.

L’imbottigliamento si è svolto in unica soluzione a partire da Luglio 2018. Produzione prevista circa 120.000 bottiglie.

Alcool in volume	13,5 %
Acidità totale	5,26 g/l
pH	3,57
Estratto secco netto	30,8 g/l
Polifenoli Totali	3093 mg/l

La Massa I.G.T. 2016 is a blend of Sangiovese (65%), Merlot (25%), 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 2016 vintage started with pleasant temperatures at the beginning of April, which stimulated the budding of the plants and gave way to a new adventure. At the end of April, however, temperatures fell sharply with heavy rain, which slowed the development of the plants. During May and June, the climatic conditions returned to normal averages and gradually increased. Regular rains accompanied the vegetative development and created a good water reserve to overcome the summer heat without excessive stress. Summer arrived in July and continued through August, bringing with it a sharp increase in average temperatures and no rainfall. The warm and dry climate, together with the good humidity still present in the soil allowed the plants to complete the growth and the veraison of the bunches. The ripening of the fruit continued very regularly until harvesting, thanks to very sunny and warm late summer days, combined with cool and dry nights. In mid-September, after some rain rehydrated the grapes, which brought back the balance between the various organoleptic components, we began harvesting La Massa 2016. By the end of the month various parcels of Merlot and Alicante were collected. During the first couple of weeks of October we picked the Cabernet Sauvignon and followed finally by Sangiovese.

The vintage 2016 was vinified entirely in the new cellar. The wines were then aged in 10% new French oak barrels, which emphasize the features of our terroir and this vintage.

The bottling took place from July 2018.

The 2016 vintage will produce 120.000 bottles.

Alcohol by volume	13,5 %
Total acidity	5,26 g/l
pH	3,57
Net dry extract	30,8 g/l
Total polyphenols	3093 mg/l

**FATTORIA LA MASSA**

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