



La Massa I.G.T. 2019 è un assemblaggio di Sangiovese (50%), Merlot (30%) e Cabernet-Sauvignon/Alicante B./Petit Verdot (20%).

“La Massa” dispone di 25 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, i sistemi di allevamento sono il cordone speronato e il guyot 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 2019 è stata caratterizzata da un clima generalmente regolare. Dopo un inverno con piogge sporadiche e poco abbondanti accompagnate da temperature comprese tra lo zero e i circa 10 °C, la primavera si è affacciata con un netto cambiamento di giornate di pioggia che ha arricchito il terreno della risorsa idrica fondamentale per superare le temperature estive.

L’innalzamento delle temperature ha portato un germogliamento coerente con le tempistiche della zona. L’estate calda con qualche precipitazione ha accompagnato la crescita della pianta e la successiva maturazione dei grappoli in maniera regolare e ottimale per un sviluppo fenologica graduale.

La vendemmia è iniziata nella seconda parte di settembre e terminata a metà ottobre. Le temperature fresche ci hanno concesso di allungare i tempi di maturazione preservando così grande finezza e freschezza aromatica.

La scelta coraggiosa di attendere la perfetta maturità delle uve, l’ottimo connubio fra temperature e precipitazioni, la sapiente gestione delle macerazioni e dell’affinamento in legno, hanno permesso di ottenere vini di grande equilibrio con un’ottima concentrazione polifenolica.

L’invecchiamento in barriques di rovere francese, nuove per il 20%, è caratterizzato da un primo periodo di circa 10 mesi, in cui il vino viene tenuto a contatto con le fecce fini, mantenute in attività da frequenti batonnage.

L’imbottigliamento si è svolto in un’unica soluzione a partire da Aprile 2022

L’annata 2019 ha prodotto circa 120.000 bottiglie da 750 ml.

La Massa 2019 è caratterizzato da un colore cristallino, al naso si percepiscono fresche note di frutti rossi, segue una vivace balsamicità e una spiccata pulizia. In bocca all’assaggio presenta una buona acidità con tannini fini e ben levigati con una nota sapida caratteristica dei nostri terreni e buona persistenza.

Alcool in volume	13,5 %
Acidità totale	5,01 g/l
pH	3,62
Estratto secco netto	29,7 g/l
Polifenoli Totali	2924 mg/l

La Massa I.G.T. 2019 is a blend of Sangiovese (50%), Merlot (30%) and Cabernet-Sauvignon/ Alicante B./Petit Verdot (20%).

"La Massa" vineyards consists of 25 hectares, all with southern exposure, in "la Conca d'Oro" (The Golden Basin) of Panzano in Chianti. The vineyard is located 360 meters above the sea level with the soils being a mixture of scaly clay and galestro (loose marl and limestone). Our special soil can be categorized into three distinct geological formations: 1) an undifferentiated complex of clay schist and calcareous marl, 2) a formation of scaly yellow and grey marl (galestro) and 3) a segment of large blocks or layers enclosed within a clay matrix. The training system used at La Massa are spurred cordon and guyot providing a yield, per plant, of approximately 0.9 Kg with a density of 6.250 plants per hectare.

The 2019 vintage was characterized by a generally regular climate. After a winter with sporadic rain accompanied by temperatures between zero and about 10 °C, spring began with a marked change in rainy days that enriched the soil with the fundamental water resource to overcome the summer temperatures.

The increase in temperatures allowed for regular germination. The hot summer, with some precipitation, encouraged the growth of the plants and the subsequent ripening of the regular bunches with optimal phenological development.

The harvest began in the second part of September and ended in mid-October. The cool temperatures allowed us to lengthen the maturation times, thus preserving great finesse and aromatic freshness.

Fortune, but more so educated choices, contribute to obtaining wines of great balance with excellent polyphenolic concentration. Choices such as: patience; waiting for the perfect ripeness along with the excellent combination of temperatures and rainfall, skillful management of maceration and the use of French oak barriques; characterized by a first period of about 10 months, in which the wine is kept in contact with the fine lees, maintained in activity by frequent batonnage.

Bottling took place in a single solution starting from April 2022.

The 2019 vintage produced about 120.000 750 ml bottles.

La Massa 2019 is characterized by a crystalline color; fresh notes of red fruits are perceived on the nose, followed by a lively balsamic and a marked cleanliness. On the palate it has a good acidity with fine, well-smoothed tannins with a savory note characteristic of our soils and good persistence.

Alcohol by volume	13,5 %
Total acidity	5,01 g/l
pH	3,62
Net dry extract	29,7 g/l
Total polyphenols	2924 mg/l

## TENUTA LA MASSA

50022 Panzano in Chianti (Firenze) Italia - Tel. +39 055 852722 - [www.lamassa.com](http://www.lamassa.com) - [info@lamassa.com](mailto:info@lamassa.com)