



La Massa I.G.T. 2017 è un assemblaggio composto da Sangiovese (70%), Merlot (15%), Cabernet Sauvignon e Alicante B. (15%).

“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 2017 è iniziata con un inverno particolarmente mite con temperature oltre due gradi sopra le medie stagionale e con scarsità di piogge. Questo andamento si è protratto durante la primavera anticipando così il germogliamento di circa due settimane. Le piogge di inizio Maggio hanno permesso una importante idratazione del terreno permettendo alle piante di non soffrire particolarmente il repentino innalzamento delle temperature a Giugno e Luglio. Durante i mesi estivi è stato fondamentale ridurre al minimo la disidratazione del terreno per mantenere il più possibile l’umidità a vantaggio di un regolare sviluppo vegetativo. La pioggia del 10 Agosto e quella dei primi di Settembre ha concesso una nuova importante idratazione durante le parentesi afose dei mesi precedenti. La vendemmia è iniziata presto con i primi Merlot, proseguendo fino all’ultima settimana di settembre con tempo soleggiato e caldo. Verso la metà del mese sono finalmente arrivate delle piogge per rinfrescare la temperatura, creando delle ottime condizioni per i vitigni tardivi.

L’annata 2017 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 Giugno 2019. Produzione prevista circa 80.000 bottiglie.

La Massa I.G.T. 2017 is a blend of Sangiovese (70%), Merlot (15%), Cabernet Sauvignon and Alicante B. (15%) 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 2017 vintage began with a particularly mild winter with temperatures over two degrees higher than the seasonal averages and with scarce rainfall. This trend continued during the spring and the vines budded about two weeks sooner than usual. The rains at the beginning of May allowed an important hydration of the soil allowing the plants not to suffer particularly from the sudden rise in temperatures in June and July. During the summer months was fundamental reduce soil dehydration to a minimum in order to maintain humidity as much as possible to an advantage of regular vegetative development. The rain of August 10 and the rain of early September allowed a new important hydration during the parentheses after the previous months. The harvest started early with the first Merlots, continuing until the last week of September in sunny and warm weather. In the middle of the month the rains finally arrived to cool the temperature, creating excellent conditions for late vines.

The vintage 2017 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 June 2019.

The 2017 vintage will produce 80.000 bottles.

Alcool in volume	13,5 %
Acidità totale	5,07 g/l
pH	3,57
Estratto secco netto	31 g/l
Polifenoli Totali	2686 mg/l

Alcohol by volume	13,5 %
Total acidity	5,07 g/l
pH	3,57
Net dry extract	31 g/l
Total polyphenols	2686 mg/l

TENUTA LA MASSA

I-50022 Panzano in chianti (Firenze) - www.lamassa.com