



Giorgio Primo 2004

Il Giorgio Primo è il risultato di un'attenta selezione manuale delle migliori uve di Sangiovese (50%), Merlot (40%), Cabernet-Sauvignon e Petit Verdot (10%), provenienti da tutti i vigneti della Fattoria La Massa e raccolte in primo passaggio. L'azienda 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.

La vendemmia del Merlot ha avuto luogo durante la seconda metà di settembre, mentre per il raggiungimento della perfetta maturazione del Sangiovese si è atteso fino al 20 di ottobre. L'annata 2004 è stata caratterizzata da un andamento meteorologico abbastanza regolare, la precipitazione complessiva è stata di circa 400 mm e le piogge si sono concentrate prevalentemente nei mesi di aprile e ottobre. La scelta coraggiosa di attendere la perfetta maturità delle uve, la sapiente gestione delle macerazioni e dell'affinamento in legno, hanno prodotto vini eleganti ed armoniosi con una componente tannica estremamente fine.

La vinificazione è durata circa 15/20 gg. e la successiva svinatura è avvenuta direttamente in barriques nuove di rovere francese da 225 lt. .

L'invecchiamento, della durata di 18 mesi, è caratterizzato da un primo periodo di circa 10 mesi in cui il vino viene a contatto con le fecce fini, mantenute in attività da frequenti batonage e macro ossigenazioni. L'imbottigliamento si è svolto in un'unica soluzione a metà Giugno 2006.

L'annata 2004 ha prodotto circa 35.000 bottiglie da 750 ml..

Giorgio Primo is the result of a careful hand selection of the best Sangiovese (50%), Merlot (40%) and Cabernet-Sauvignon and Petit Verdot grapes (10%), coming from all the vineyards of the Fattoria La Massa and harvested in a single sweep of the vines. The estate operates 27 hectares (66.7 acres) of south-facing vineyards in the "Conca d'Oro" ("Golden Shell") of Panzano. The vines grow at an average altitude of 360 meters above sea level (1,181 feet) and in soils consisting principally of scaly clay and marl. The estate trains its vines on the spurred cordon system and the yield per vine is about 0.9 kilos (1.98 pounds) of grapes. The planting density is 6,250 rootstalks to the hectare (2,530 per acre).

The Merlot was harvested in the second half of September, while the perfect maturation of the Sangiovese was not attained until 20th October. The 2004 vintage was characterized by mostly very steady meteorological conditions. The overall precipitation for the year was about 400 mm with the rain concentrated in the months of April and October. This allowed the carefully selected grapes, picked by hand into small baskets, to reach an excellent maturity. The brave decision to wait for the perfect maturation of the grapes, the skilful management of the fermentation and the ageing in barriques process, all contributed to produce an elegant, harmonious wine with an extremely well-balanced and fine tannin component .

Vinification lasted around 15-20 days and the wine was subsequently drawn off directly into new 225 litre French barriques. The ageing period lasted 18 months and was characterised by an initial 10 month period when the wine was matured in contact with its lees when frequent stirring and micro-oxygenation took place.

The wine was bottled at one time in mid June 2006.

The 2004 vintage produced about 35,000 bottles.

Alcool in volume	13,95%
Acidità Totale	5,7 g/l
Ph	3,65
Estratto secco netto	35 g/l
Polifenoli Totali	2900 mg/l

Alcohol by volume	13.95%
Total acidity	5.7 g/l
pH	3.65
Net dry extract	35 g/l
Total polyphenols	2900 mg/l