

La Massa I.G.T. 2006 è un assemblaggio di Sangiovese (60%) e Cabernet-Sauvignon (10%), vendemmiati a fine Ottobre e di Merlot (30%) raccolto nella prima metà di Settembre.

La Fattoria La Massa dispone di 25 ha di vigna, con densità di 6250 ceppi/ha, esposti a sud nella "Conca d'Oro" di Panzano, con un'altitudine media di 360 m. s.l.m. Il sistema di allevamento è il cordone speronato con una resa per ceppo di circa 0,9 Kg di uva. 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'andamento climatico ha evidenziato un inizio di stagione caldo fino a tutto il mese di Giugno, con precipitazioni di scarso rilievo. Dal mese di Luglio si sono verificate nuove piogge più abbondanti rispetto alle annate precedenti, che ci hanno portato ad un mese di agosto con meno rovesci ma decisamente più fresco. I mesi che hanno interessato la vendemmia sono stati caratterizzati da un connubio ottimale fra temperature e precipitazioni, che ha permesso di ottenere una perfetta maturazione degli acini.

La scelta coraggiosa di attendere la perfetta maturità delle uve, la sapiente gestione delle macerazioni e dell'affinamento in legno, hanno prodotto vini altamente strutturati, con una straordinaria componente aromatica e polifenolica.

L'invecchiamento in barriques di rovere francese, nuove per il 40%, 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 batonage e macro ossigenazione.

L'imbottigliamento si è svolto in un'unica soluzione a fine Febbraio 2008

L'annata 2006 ha prodotto circa 95.000 bottiglie da 750 ml.

Alcool in volume	14%
Acidità Totale	5,66 g/l
Ph	3,6
Estratto secco netto	31,6 g/l
Polifenoli Totali	2500 mg/l

La Massa IGT 2006 is a blend of Sangiovese (60%) and Cabernet Sauvignon (10%) harvested at the end of October and Merlot (30%), picked in the first half of September.

Fattoria La Massa consists of 25 hectares (61.7 acres) of vines with a density of 6,250 rootstocks per hectare (2,530 an acre). The vineyard is exposed to the south in the Conca d'Or (Golden Shell) of Panzano at an average altitude of 360 meters (1,181 feet). The vines are trained in the spurred cordon system and the yield of grapes per vine amounts to about 0.9 of a kilo (1.98 pounds). The terrain consists of three geological formations: an undifferentiated complex of clayey schist and calcareous marl, a formation of scaly yellow and gray marl (galestro) and a third segment of large blocks or layers enclosed in a clayey matrix.

The growing season got off to a warm start in June with relatively high temperatures and little rainfall, conditions that persisted throughout the month. From July onward, rain fell more abundantly in comparison with precipitation levels registered in the preceding year. August ushered in a less stormy period that was decidedly cooler. During the months in which harvesting was carried out, climatic conditions were characterized by an excellent combination of temperature and precipitation which ensured perfect ripening of the grapes.

The courageous decision to wait to pick the grapes until their complete maturation, the sensitive management of maceration and aging in wood have resulted in wines with extraordinary aromatic and polyphenolic components and highly structured bodies.

The wine matured in French oak barriques of which 40% were new. The process was characterized by an initial period of about 10 months in which the wine was held in contact with the fine lees, which were kept active with frequent *batonage* (stirring of the lees) and macro oxygenation.

Bottling was carried out in a single batch at the end of February 2008.

The 2006 vintage yielded about 95,000 bottles of 750 ml.

Alcohol by volume	14%
Total acidity	5.66 g/l
pH	3.6
Net dry extract	31.6 g/l
Total polyphenols	2500 mg/l