

**LA MASSA
GIORGIO PRIMO 2008**

Tipologia: I.G.T. ROSSO TOSCANA

Vitigni: MERLOT (50%), CABERNET SAUVIGNON (45%) E PETIT VERDOT (5%)

Zona di Produzione: Panzano in Chianti (Chianti Classico)

Tipologia dei terreni: 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

Sistema di allevamento della vite: 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

Tecnica di produzione: 5 giorni di pre fermentazione, 20-22 giorni di fermentazione, remontage and delestage. La successiva svinatura, effettuata direttamente in barriques nuove di rovere francese, è seguita da un periodo di invecchiamento della durata di 18 mesi, durante il quale si effettuano prove sensoriali e analitiche sui vini per valutarne lo stato evolutivo

Descrizione Organolettica:

Dati Analitici

Alcool:	14.5%
zuccheri:	0
anidride solforosa totale:	96 mg/l
acidità volatile:	0.42 g/l
acidità totale:	4.89 g/l
estratto secco netto:	30.29 g/l