



# LA MASSA

TOSCANA

Vinařství La Massa hospodaří na 27 ha vinic v jižní části obce Panzano in Chianti v údolí Conca d'Oro v nadmořské výšce 360 m.n.m. Půdy jsou zde převážně vápenité s bohatým obsahem břidlice. Vedení révy je na jednoramenný Cordon s průměrným výnosem 0,9 kg na hlavu a hustotou výsadby 6250 keřů na hektar. Celková produkce vinařství dosahuje cca 130 000 láhví ročně. Vinařství La Massa má historii od 15. století a v roce 1992 jej koupil napoletánek Giampaolo Motta, který významně investoval do jeho modernizace, obnovy vinic a vybudoval nádherný sklep s nejlepší možnou technologií. Giampaolo studoval enologii v Bordeaux a pracoval tam v několika slavných vinařství což zapříčinilo jeho lásku k francouzským odrudám a eleganci, kterou úspěšně interpretuje v Panzanu. Jeho vína jsou skvělou a odvážnou kombinací francouzské noblesy, elegance a detailní ovocné jemnosti s toskánským temperamentem.

## La Massa Toscana IGT Fattoria La Massa



Oblast: Toskánsko

Vinice: Panzano in Chianti, Conca d'Oro

Nadm. výška: 360 m.n.m

Odrůda: 60% Sangiovese, 10% Merlot, 30% Cabernet Sauvig.

Vinifikace: ruční sběr a třídění hroznů na posuvném pásu. Následně víno kvasí a zraje cca 18 měsíců v barikových sudech (cca 20% nové a 80% již použité).

Alkohol: 13,5%

Kyselina: 5,5g/l

Produkce: 150.000 lahví

Gastronomie: Grilované maso, Bistecca Fiorentina