



## Giorgio Primo

Toscana IGT

Winzer	La Massa
Region	Toscana
Subregion	Chianti Classico
Jahrgang	2012
Flaschengröße	150 cl
Qualifizierung / Lage	Toscana IGT
Kategorie	Rotwein
Traubensorte	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Anbauart	naturnah
Körper	schwerer Wein
Alkoholgehalt	14.00 % Vol.
Passt zu	rotem Fleisch, Wild, italienische Speisen aller Art, Hartkäse, Pilz & Pilzspeisen
Trinkreife	mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

Das Weingut La Massa in Panzano ist eine Toscana-Adresse erster Güte mit ganz dem Topniveau modernsten Standards verpflichteten Crus. Der qualitätsfanatische Besitzer Giampaolo Motta ist ein selbstbewusster Individualist und Innovator, zur Seite steht ihm bei seinen Kreationen sein Freund, der renommierte Bordeaux-Winzer und Winemaking-Berater Stéphane Derenoncourt. Der Giorgio Primo präsentiert als Paradeferd von La Massa die Essenz von den besten Parzellen. Er wird 18 Monate in neuen Barriques ausgebaut. Ein beeindruckend mächtiger, ausdrucksstarker Wein, zweifellos zur Elite der Art Toscana gehörend, stilistisch mit einem Touch St-Emilion.

## Weingut La Massa

Personen	Besitzer und Gutsleiter: Giampaolo Motta öologische Beratung: Stéphane Derenoncourt
Rebberge	27 ha, auf einer Meereshöhe von 350–420 m, perfekt nach Süden ausgerichtet.
Sortenspiegel	Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon
Durchschnittliche Produktion	La Massa: 120'000 Flaschen Giorgio Primo: 30'000 Flaschen Carla: 1'800 Flaschen
Weinstil	Reiffruchtige Rotweine mit feiner Tanninstruktur, ausgebaut in Barriques aus französischer Eiche. Mittengewichtig, frisch und elegant mit mittlerem Lagerpotenzial der La Massa. Kräftig, mit vielschichtiger Aromatik, Tiefe und Intensität und sehr gutem Lagerpotenzial der Giorgio Primo. Beides sind perfekte Essensbegleiter.



Auf dem kleinen Weingut La Massa im Herzen der Chianti Classico-Region bei Panzano wird bereits seit dem 14. Jahrhundert Wein produziert. Seit 1991 ist Giampaolo Motta der Besitzer. Er hat das Weingut seither zu neuem Erfolg geführt. Der enthusiastische Selfmademan aus Neapel konnte in Lehrjahren auf den renommierten Chianti-Classico-Weingütern wie z.B. bei John Dunkley's Fattoria di Riecine oder auch auf Castello dei Rampolla Erfahrungen sammeln. Zusammen mit seinem Team pflanzte er viele der traumhaften, nach Süden ausgerichteten Weinberge in der «Conca d'Oro» neu und mit höherer Stockdichte, was bei gleicher Erntemenge einen kleineren Ertrag pro Stock bedeutet. Das Team mit dem Önologen Carlo Ferrini kennt keine Kompromisse und profitiert von einem Beziehungsnetz zu erfolgreichen Protagonisten der jungen Weingeneration wie Stéphane Derenoncourt und Stephan von Neipperg in St-Emilion.



© [www.martel.ch](http://www.martel.ch)