



# La Massa, 2020

Tenuta La Massa  
ITALIE, TOSCANE, IGT TOSCANA

Un domaine mythique de la Toscane, le mouton noir du Chianti Classico et la rock star des vigneron.

## DESCRIPTION DU PRODUIT

VITICULTURE	Viticulture Raisonnée
CÉPAGE(S)	65% Sangiovese, 25% Merlot, 5% Cabernet-sauvignon, 5% Alicante-bouschet
TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL	1,9 g/l
SUPERFICIE	Domaine de 27 hectares
SITUATION GÉOGRAPHIQUE	Le vignoble est situé à Panzano, plus précisément au cœur de la Conca d'Oro (Bassin d'Or). Cette région regroupe les meilleurs sites de production vinicole en Chianti. Les vignes du domaine se retrouvent à une altitude de 360 mètres au-dessus du niveau de la mer.
EXPOSITION	Les vignes sont exposées au sud et bénéficient d'un ensoleillement maximal.
GÉOLOGIE DU SOL	Sol argilo-calcaire composé d'un mélange d'argile écaillée et de galestro (marne et calcaire).
VINIFICATION	Vendanges manuelles en caquettes de 15kg dès la mi-septembre jusqu'au début du mois d'octobre . Tri sélectif des raisins à la vigne et au chai. Fermentations spontanées , extractions par pigeages, pompage à l'aide de pompes péristaltiques ainsi qu'un contrôle stricte des températures sont les principaux processus permettant d'exprimer pleinement le potentiel des raisins récoltés.
ÉLEVAGE	En fûts de chêne français sur lies fines (10% de fûts neufs) avec bâtonnages fréquents afin de prévenir toute interruption de macération. Mise en bouteille dès juillet 2018

CODE SAQ  
10517759

TYPE  
Vin rouge

FORMAT  
12 X 750 ml



PRIX PAR BOUTEILLE  
28.10 \$



## À PROPOS DU PRODUCTEUR

Giampaolo Motta, Napolitain, tombe en amour avec le bordeaux alors qu'il fait des études en chimie à Lyon. Puis, pendant des vacances en Toscane, il décide de quitter l'entreprise familiale, une tannerie qui appartient à la famille depuis une dizaine de générations, pour se lancer dans une improbable aventure vinicole. Nonobstant les répercussions de sa décision, qui l'obligeront à s'éloigner de sa famille, il part vivre son expérience auprès de maisons très reconnues dans le cœur du Chianti (Fontodi, Villa Cafaggio, Castello dei Rampolla). En 1992, il fait l'acquisition de Fattoria La Massa. Giampaolo emploie des méthodes peu orthodoxes. Les cépages bordelais comme le cabernet sauvignon sont utilisés plus fréquemment dans ces cuvées que le traditionnel sangiovese qui, à son avis, a des limites en ce qui concerne le fruit, la structure et le temps de garde. Ces méthodes portent fruit et dès la fin des années 1990, Fattoria La Massa jouit d'une notoriété internationale. Il délaisse tranquillement le sangiovese de ses vins de base, pour le vinifier uniquement dans sa toute nouvelle cuvée haut de gamme, Carla 6.