

La Massa

Giorgio Primo de La Massa est un Super Toscan luxueux et méticuleusement élaboré , combinant Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot pour révéler la richesse et la complexité du terroir de la Conca d'Oro à Panzano.

Giorgio Primo 2019

Toscane, Italie



Alcool :14,50 %

Composition: 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot

Région et Vignobles

Giorgio Primo est produit dans la prestigieuse région de la **Conca d'Oro (Bassin d'Or)** à Panzano, située dans la célèbre région du Chianti Classico en Toscane. Les vignobles sont situés à une altitude de **360 mètres** au-dessus du niveau de la mer, bénéficiant d'une exposition plein sud qui garantit des conditions optimales de maturation. Les **27 hectares de vignobles** se caractérisent par des **sols argileux et galestro**, un mélange de marne friable et de calcaire qui confère au vin structure, minéralité et complexité.

Les sols se divisent en trois formations géologiques distinctes : **schiste argileux et marne calcaire**, **marne jaune et grise friable (galestro)** et un mélange de blocs ou de couches dans une matrice argileuse. Cette diversité des sols enrichit la singularité des raisins, tandis que le **système de conduite en cordon éperonné** et le faible rendement de **0,9 kg par pied de vigne** garantissent concentration et qualité.

Vinification

Giorgio Primo est un assemblage de **Cabernet Sauvignon (55%)**, **Merlot (40%)** et **Petit Verdot (5%)**, vendangés à la main avec un soin méticuleux dans la gestion des vignes. Chaque cépage est vinifié séparément, avec une fermentation en cuves inox à température contrôlée pour préserver la pureté et l'intensité des arômes.

Le vin est élevé pendant environ **24 mois en barriques de chêne français (50 % neuves)**, suivi d'une période supplémentaire d'affinage en bouteille pour intégrer ses saveurs complexes. Cette méthode met en valeur la finesse aromatique et la structure tannique puissante du vin, capturant l'essence du millésime et du terroir.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge grenat profond avec des reflets brillants.
- **Nez** : Un bouquet intense de cassis, prune et mûre, accompagné de notes de cèdre, tabac et épices douces.
- **Bouche** : Ample et structurée, avec des tanins soyeux et une acidité vive. Des saveurs de fruits noirs, chocolat et graphite mènent à une finale longue et élégante, marquée par des notes de vanille et de chêne grillé.

LA MASSA
TOSCANA

Giorgio Primo 2019

Le saviez-vous ?

Le nom **Giorgio Primo** rend hommage à Giorgio Cavalli, le visionnaire qui a revitalisé le domaine La Massa. Situé dans la région du **Chianti Classico**, le vin est volontairement classé en **IGT Toscana** pour souligner son style international et son indépendance vis-à-vis des classifications traditionnelles du Chianti.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Bistecca alla Fiorentina** : La structure audacieuse et les notes de fruits noirs de Giorgio Primo subliment les saveurs riches et fumées de cette célèbre côte de bœuf toscane.
- **Côtes de bœuf braisées au romarin et au thym** : Les tanins du vin et ses nuances terreuses équilibrent la richesse savoureuse de ce plat.
- **Pecorino Toscano affiné** : L'acidité et la complexité du vin s'accordent parfaitement avec le profil noisetté et intense de ce fromage toscan vieilli.
- **Risotto aux cèpes** : Les saveurs terreuses des champignons porcini mettent en valeur la minéralité et la profondeur du vin pour un accord harmonieux.

98

Robert Parker (RP) : 98 Points (2019)

The beautiful 2019 Giorgio Primo is 55% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot and 5% Petit Verdot. Vintner Giampaolo Motta's inspiration is the great wines of Bordeaux, and his vision has never changed despite many passing trends. But perhaps his most important choice as a winemaker (born outside of Tuscany) is his firm commitment to Panzano in Chianti as the ideal home for the French grapes he cultivates. An exciting new Merlot is also in the works, so stay tuned. This is an etched and polished wine with dark fruit, spice, graphite and pencil shavings. The tannins are beautifully managed, and the wine is long and complex.

97 vinous

Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 97 Points (2018)

The 2018 Giorgio Primo represents a new level of finesse at La Massa. Powerful and dense in the glass, with tremendous structure, Giorgio Primo is a terrific example of how compelling international varieties are in Panzano's Conca d'Oro district. Crème de cassis, spice, new leather, chocolate and sweet spice build into the textured, palate-staining finish. (AG) (9/2021)

95 Decanter

Decanter (DCT) : 95 Points (2018)

Intense, aromatic and textured, the 2018 Giorgio Primo features wafts of potpourri, earth, cocoa and petrichor. In the mouth, almost-chewy tannins combine with fresh acidity and a herbal, balsamic edge to support powerful, opulent dark fruits. It's all held in check by limestone verticality, and finishes soft and long. (JB)