



Carla 6 nasce dal desiderio di Giampaolo e del suo amico e consulente Stephane Derenoucourt di misurarsi e scontrarsi con un vitigno tra i più difficili e indomabili: il **SANGIOVESE**.

Il progetto di realizzare questo vino nasce prima di tutto da uno studio dei suoli della Fattoria La Massa, e prosegue con l'individuazione di una **vigna speciale**, dove questo vitigno esprime al meglio le sue caratteristiche. Seguendo la nostra codificazione interna, la vigna selezionata per la produzione di questo vino è la vigna n° 6 che da in parte nome al vino. L'altra parte del nome invece è una dedica alla figlia CARLA.

Il 2009 e il 2010 sono stati i primi due anni di vinificazione separata della porzione centrale della vigna n° 6. Entrambe le sperimentazioni non diedero dei risultati convincenti e ci è voluto un terzo tentativo con la vendemmia 2011 per convincere Giampaolo e Stephane a cominciare a imbottigliare il nuovo vino 100% Sangiovese.

**L'annata 2015** è stata una annata da ricordare per le favorevoli condizioni climatiche.

L'inverno piovoso, mite e con qualche giornata sotto zero e una primavera caratterizzata da giornate soleggiate ed asciutte, hanno permesso un regolare germogliamento. L'estate è stata caratterizzata da mesi caldi, soprattutto Luglio, che può essere ricordato come uno dei mesi più torridi dell'ultimo secolo. Agosto, grazie a tre abbondanti piogge e ad un decremento delle temperature, ha permesso una ripresa fisiologica regolare della maturazione dei grappoli. Le fresche temperature durante i mesi di Settembre ed Ottobre hanno consentito una progressiva e regolare maturazione fino alla raccolta. Queste condizioni climatiche, insieme ad un'accurata scelta delle lavorazioni nei vigneti hanno reso possibile una perfetta sanità delle uve con una ottima qualità aromatica e maturazione fenolica.

L'annata 2015 è stata vinificata interamente nella nuova cantina. Successivamente i vini sono stati affinati in barriques di rovere francese nuove per il 20%, esaltando così note caratteristiche dell'annata e del nostro terroir.

Carla 6 ha continuato il suo elevage in una vasca di cemento per altri 12 mesi prima di essere imbottigliato a Gennaio 2018. Il vino riposa un anno in bottiglia prima di essere commercializzato.

L'annata 2015 ha prodotto circa 3.000 bottiglie.

Alcool in volume	15 %
Acidità totale	5,1 g/l
pH	3,62
Estratto secco netto	32,8 g/l

Carla 6 comes from the desire of Giampaolo and his friend and advisor Stephane Derenoucourt to compete and collide with a vine among the most difficult and unruly: the **SANGIOVESE**.

The project to create this wine comes first of all from a study of the soils of the Fattoria La Massa, and continues with the identification of a **special vineyard**, where this grape expresses its best features. Following our internal coding, the vineyard selected for the production of this wine is the vineyard No. 6 in that part name to the wine.

The other part of the name instead has a dedication to his daughter Carla.

2009 and 2010 were the first two years of separate vinification of the central portion of the vineyard No. 6. Both trials did not give convincing results and it took a third attempt with the 2011 vintage to convince Giampaolo and Stephane to start the new wine bottle 100% Sangiovese. **The 2015 vintage** was a vintage to remember for favorable weather conditions.

A rainy, mild winter saw just a few days with below freezing temperatures along with a spring characterized by sunny and dry days allowed for a regular sprouting. The summer months were hot, especially July, which will be remembered as one of the most torrid months of the last century. August, thanks to three heavy rainfalls and a decrease in temperatures, allowed a regular physiological recovery of ripening. Cool temperatures during September and October allowed for gradual and regular ripening until harvesting. These climatic conditions, coupled with precise and attentive vineyard management, have made it possible to achieve a good aromatic quality and phenolic maturation of the grapes. The vintage 2015 was vinified entirely in the new cellar. The wines were then aged in 20% new French oak barrels, which emphasize the features of our terroir and this vintage. Carla 6 continued its elevage in a concrete tank for 12 months before being bottled in January 2018. The wine stay one year in bottle before release.

The 2015 vintage has produced about 3,000 bottles

Alcohol by volume	15 %
Total acidity	5,1 g/l
pH	3,62
Net dry extract	32,8 g/l