



TENUTA
PRIMA PIETRA

PRIMA PIETRA 2018

Prima Pietra 2018 è Eleganza e Struttura, ma anche con un ottimo Equilibrio. Ampio e persistente, raffinato e complesso, con grande ricchezza estrattiva. Tannini morbidi e vellutati, ottima longevità.

Vigneto

Denominazione:	Toscana IGT
Vitigno:	50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc e 10% Petit Verdot
Vendemmia:	Iniziata il 12 settembre con il Merlot e terminata il 29 settembre con i Cabernet
Altitudine:	450 m.s.l.m.
Terreno:	ricco in scheletro e argille ferrose
Allevamento:	Guyot
Densità:	9.600 piante / ha
Resa:	50 q / ha

Vinificazione

Vinificazione:	20 gg in tini di acciaio e cemento troncoconici, 28°C, separatamente per ogni vitigno
Maturazione:	Affinamento 18 mesi in barriques di rovere francese nuove per il 50%. Per i primi 10 mesi ogni varietale affina singolarmente, successivamente viene creato il blend che continuerà l'affinamento altri 8 mesi
Grado alcolico:	14%
Prod. media:	33.000 bottiglie

Caratteristiche dell'annata

Come le altre zone viticole della Toscana anche Prima Pietra si è caratterizzata per un'estate fresca e piovosa. L'equilibrio vegetativo si è espresso con produzione una produzione di uva lievemente superiore alla media ed omogenea in termini di dimensione dei grappoli e uniforme in termini di maturazione. Rispetto alle zone limitrofe la vendemmia è iniziata tardivamente, ma in linea con le altre annate per il nostro vigneto. Questo testimonia il particolare microclima presente a Prima Pietra. Infatti le calde giornate che hanno caratterizzato i primi giorni di settembre non hanno accelerato le maturazioni, grazie alle temperature notturne piuttosto basse.

Note organolettiche

Nel bicchiere si presenta limpido e vivace. Al naso risulta ampio e persistente con note di frutti a bacca rossa ben amalgamate a delicate note speziate ed una piacevole nota balsamiche. In bocca è complesso, di grande ricchezza estrattiva, ricco in tannini morbidi, spessi e vellutati.

