



TENUTA
PRIMA PIETRA

PERMASSIMO 2017

Permassimo 2017 è Raffinato, Complesso ed Elegante. Grandi espressioni varietali, ottime strutture ed incredibile persistenza. Eccellenti intensità coloranti e notevole struttura. Permassimo è un vino con uno straordinario carattere.



Vigneto

Denominazione:	Toscana IGT
Vitigno:	83% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc e 2% Merlot
Vendemmia:	Merlot: seconda decade di settembre Cabernet Franc: fine settembre Cabernet Sauvignon: prima metà di ottobre
Altitudine:	450 metri 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 a 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. totale:	2.466 bottiglie da 0,75ℓ e 100 bottiglie da 1,5ℓ

Caratteristiche dell'annata

La vendemmia 2017 è iniziata in anticipo rispetto alle media, ma con un positivo "ritardo" rispetto alle altre zone viticole della costa, grazie alla posizione privilegiata di cui gode Riparbella e in particolare di Tenuta Prima Pietra. L'estate è stata calda e soleggiata ma mitigata da qualche pioggia soprattutto nel mese di agosto. Le buone escursioni termiche di settembre hanno permesso alle singole varietà di completare le maturazioni senza squilibri e senza eccessi nelle gradazioni zuccherine.

Note organolettiche

Permassimo 2017 è un vino regale, elegante e austero. Vibrante nel colore cede al naso note di frutti rossi succosi e ricchi di polpa. La precisione olfattiva apre poi a note terrene minerali e erbacee. Complesso elegante al gusto esprime la compattezza di un vino estremamente longevo e persistente. I palati più esperti troveranno in questo vino la bottiglia perfetta espressione di una autenticità varietale finemente espressa nel bicchiere.