



TENUTA
PRIMA PIETRA

PERMASSIMO 2019

Permassimo 2019 è Eleganza e Intensità, con grande varietà di espressioni. Il vino è morbido in bocca, caratteristica tipica di un Cabernet Franc maturato lentamente in condizioni climatiche fresche.



Vigneto

Denominazione:	Toscana IGT
Vitigno:	100% Cabernet Franc
Vendemmia:	fine settembre
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 24 mesi in barriques di rovere francese nuove per il 50%.
Grado alcolico:	14%
Prod. totale:	2733 bottiglie da 0,75ℓ

Caratteristiche dell'annata

L'annata regolare senza picchi eccessivi nè di caldo nè di pioggia ha permesso al frutto di raggiungere perfettamente le tre maturazioni, tecnologica fenolica e aromatica, alla perfezione. Annata caratterizzata da grandi espressioni varietali. L'ottimo equilibrio vegetativo ha contribuito a maturazioni lente e regolari durante l'estate asciutta ma non eccessivamente calda. Un clima perfetto con piogge di fine estati presenti ma non abbondanti, ha aperto le porte ad un'annata di eccezionale qualità. Quantità limitate dai minori pesi dei grappoli.

Note organolettiche

Nel bicchiere il vino risulta limpido. Al naso vi è un'esplosione di sensazioni e sentori in rapida successione. Le viole fanno da contorno ad un bouquet di frutti a bacca scura come More e Prugne perfettamente mature, aprendo la strada a sentori terziari che si evolvono man mano che il vino rimane nel bicchiere. In bocca, la freschezza e la vivacità, fanno da contraltare ad una bellissima e ricca complessità estrattiva. Tannini risultano estremamente evoluti e vellutati. Finale Molto persistente. Vino adatto a lunghi affinamenti in bottiglia.