



CASTIGLIONE DEL BOSCO

PRIMA PIETRA 2011

Proveniente dai vigneti situati a Riparbella, Prima Pietra è Struttura ed Eleganza, frutto delle grandi potenzialità del suo territorio. Al naso risulta ampio e persistente con note di frutti a bacca rossa ben amalgamate a delicate note speziate. In bocca è complesso, di grande ricchezza estrattiva, ricco in tannini morbidi, spessi e vellutati.



Denominazione: Toscana IGT

Note sulla vendemmia: Le temperature primaverili sopra la media hanno portato ad un leggero anticipo nel germogliamento. Le giornate fresche e le buone disponibilità idriche della primavera e dei primi mesi estivi hanno dato un lungo ciclo vegetativo fino ad Agosto dove il forte caldo ha favorito il recupero sui tempi di maturazione. L'ottimo Settembre ha permesso maturazioni lente e regolari tu tutte le varietà, con belle espressioni varietali delle uve.

Uvaggio: 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot

Periodo di raccolta: Merlot: seconda decade di Settembre. Cabernet Franc e Petit Verdot: primi giorni di Ottobre Cabernet Sauvignon: metà Ottobre

Terreno: Ricco in scheletro e argille ferrose

Altitudine: 450 metri s.l.m.

Allevamento: Guyot

Densità: 9.600 piante / ha

Resa: 50 q. li / ha

Vinificazione: 20 giorni in tini di legno troncoconici, a circa 28 °C, separatamente per ogni vitigno

Maturazione: 18 mesi in barrique di rovere francese, 50% nuovo e 50% usato

Produzione: 10.000 bottiglie nei formati 0,750 e 1,5 lt