



TENUTA
PRIMA PIETRA

PRIMA PIETRA 2012

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:	Il germogliamento è avvenuto in modo regolare dopo mesi invernali più rigidi della media. Gli ultimi mesi primaverili e i mesi estivi sono stati caldi e asciutti, con una conseguente limitata crescita degli acini e una bassa produzione per ceppo. La qualità è stata invece ottima: buona acidità e, soprattutto, tannini di alta qualità. La vendemmia è iniziata e terminata con 10 giorni di anticipo rispetto alla media.
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