



TENUTA
PRIMA PIETRA

PRIMA PIETRA

Prima Pietra è Complessità ed Eleganza, frutto delle grandi potenzialità del suo territorio. Grazie all'altitudine dei vigneti, esprime sempre grande freschezza e verticalità. 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
Uvaggio:	50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot.
Periodo di raccolta:	Merlot: 2° decade settembre. Cabernet Franc e Petit Verdot: inizio 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 / ha
Vinificazione:	20 gg in tini di acciaio e cemento troncoconici, a 28°C ca, separatamente per ogni vitigno.
Maturazione:	18 mesi in barrique di rovere francese, di cui 30% nuovo. Per i primi 10 mesi ogni varietale affina singolarmente, successivamente viene creato il blend che continuerà l'affinamento altri 8 mesi
Produzione:	40.000 bottiglie nei formati 0,750 e 1,5 lt

ANNATA 2013

Note sulla vendemmia: La vendemmia 2013 a Prima Pietra rispetta i canoni di maturazione più tipici per ogni varietà che lo compone. La piovosità annua è stata di 620 mm., con piogge ben distribuite: più abbondanti durante lo sviluppo vegetativo, meno frequenti durante la maturazione del frutto, poi di nuovo abbondanti dopo la vendemmia. Le discrete escursioni termiche di agosto e settembre hanno regalato maturazioni lente e continue, contribuendo alla finezza e alla persistenza degli aromi. Il ritardo nella raccolta, di circa 10 giorni, ha esaltato ancor di più l'influenza del terreno, donando una grande complessità alle uve.

Gradazione alcolica: 13,5%



TENUTA
PRIMA PIETRA



Nome azienda :	Tenuta Prima Pietra	Proprietà:	Massimo Ferragamo
Indirizzo:	Località I Prati, 56046 Riparbella (Pi)	Enologa:	Cecilia Leoneschi
Telefono:	0577 1913 286	Fondazione:	2002
Sito internet:	www.tenutaprimapietra.com	Ettari vitati:	11
E-Mail:	wine@castigliondelbosco.com	Produzione media annua (nr. bott.):	10.000
		Certificazione:	Biologica

Note per la Stampa

Tenuta Prima Pietra si trova a Riparbella e si caratterizza per l' altezza del proprio vigneto, **il più alto dell'intera costa toscana**. La proprietà si estende su una collina che domina il mar Tirreno sottostante e ricopre 200 splendidi ettari di cui 11 dedicati alla vigna e il resto ricoperti da bosco. La tenuta rappresenta la "prima pietra" nel mondo del vino dell'imprenditore visionario **Massimo Ferragamo**, che la acquistò nel 2002 con l'ambizioso progetto di crearvi il "suo" personale taglio bordolese.

Tenuta Prima Pietra presenta un unico corpo vigna con esposizione sud/sud-ovest, vitato a Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Petit Verdot. Il vigneto è situato ad un'altezza di 450 m s.l.m., dato più unico che raro nella costa toscana, con un terreno ricco di scheletro e argille ferrose. Le costanti brezze provenienti dal mare garantiscono importanti escursioni termiche, determinanti per i profumi e per una maturazione graduale; garanzia di assoluto equilibrio del vino.

Le viti vengono allevate a Guyot, le concimazioni sono organiche, con sovescio e utilizzo di compost autoprodotta. Le lavorazioni del terreno sono manuali, così come le potature e la raccolta delle uve.

Alla guida della cantina c'è **Cecilia Leoneschi**, enologa dalla grande personalità e pochi compromessi. Crede fermamente che i grandi vini si facciano in vigna, quindi ogni vite, ogni grappolo, ogni chicco d'uva è curato e maneggiato con la massima cura e attenzione. I suoi vini li potremmo definire coerenti e sinceri, fieri portabandiera dell'annata di vendemmia, del proprio terroir e della personalità di ogni singolo varietale.

Responsabile Comunicazione: Anna Malvezzi
e-mail : a.malvezzi@castigliondelbosco.com

Cellulare : 335 180 2693

Brand Ambassador: Ugo Fabbri
e-mail: u.fabbri@castigliondelbosco.com

Cellulare: 338 221 3147