



TENUTA  
PRIMA PIETRA

## PRIMA PIETRA 2014

*Questa annata del nostro Supertuscan Prima Pietra è caratterizzata da un'eccezionale espressione del terroir tipico della costa Toscana. Al naso è elegante, con un frutto croccante e fresco - principalmente a bacca rossa. Ha una piacevole bevibilità con un'interessante verticalità l'acidità è rinfrescante con tannini morbidi ed avvolgenti.*



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 2014

**Note sulla vendemmia:** L'annata 2014 è stata caratterizzata da un andamento climatico anomalo. Un inverno caldo e piovoso è stato seguito da una mite primavera. L'aspetto più caratterizzante dell'annata si è avuto a luglio, quando il clima è stato fresco ed estremamente piovoso per tutto il mese con conseguente rallentamento della maturazione. Prima Pietra ha una posizione fortunata, alta e ventilata, le piogge estive non hanno portato a particolari pressioni sanitarie e nel mese di Agosto, più regolare, le maturazioni sono proseguite lente e costanti.

La raccolta delle uve è avvenuta in ritardo, con maturazioni regolari e omogenee. La caratterizzazione organolettica dell'annata la leggiamo nella freschezza dei vini. Sicuramente l'aspetto muscolare e di profondità è poco espresso, vengono privilegiati invece le note fruttate e speziate, tipiche delle annate fresche e di maturazioni lente. La buona acidità sostiene il Prima Pietra che in bocca è piacevole ed elegante.

Gradazione alcolica: 14%



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:	<a href="http://www.tenutaprimapietra.com">www.tenutaprimapietra.com</a>	Ettari vitati:	11
E-Mail:	<a href="mailto:wine@castigliondelbosco.com">wine@castigliondelbosco.com</a>	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](mailto:a.malvezzi@castigliondelbosco.com)

Cellulare : 335 180 2693

**Brand Ambassador:** Ugo Fabbri

e-mail: [u.fabbri@castigliondelbosco.com](mailto:u.fabbri@castigliondelbosco.com)

Cellulare: 338 221 3147