



TENUTA
PRIMA PIETRA

PRIMA PIETRA 2016

Prima Pietra 2016 è Complessità e Ricchezza ma anche ottimo Equilibrio. Si caratterizza per ottime espressioni varietali, con caratteristiche eccellenti soprattutto nei cabernet. Ottime intensità coloranti e ottima struttura.



Vigneto

Denominazione:	Toscana IGT
Vitigno:	47% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 13% Cabernet Franc e 10% Petit Verdot
Vendemmia:	Iniziata il 23 settembre con il Merlot e terminata l'11 ottobre con i Cabernet
Altitudine:	450 m.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, 28°C, separatamente per ogni vitigno
Maturazione:	Affinamento 18 mesi in barriques di rovere francese nuove per il 50%. Per i primi 10 mesi ogni varietale affina singolarmente, successivamente viene creato il blend che continuerà l'affinamento altri 8 mesi
Grado alcolico:	14%
Prod. totale:	33.000 bottiglie

Caratteristiche dell'annata

Ottima annata. Andamento stagionale piuttosto regolare, ripresa vegetativa leggermente anticipata, ma, al contrario di zone limitrofe, vendemmia posticipata grazie al settembre fresco e alle ottime escursioni termiche che hanno portato maturazioni lente e complete. Prima Pietra 2016 ripropone con energia questa grande annata. Grandi espressioni varietali, ottime strutture ed un equilibrio incredibile

Note organolettiche

Intenso rosso rubino, con riflessi granati; Vino ampio e persistente, con fragranze croccanti e profonde di frutti a bacca rossa, rinfrescati da un piacevole finale balsamico. In bocca è complesso ed equilibrato, ma setoso al palato con una grande persistenza. I tannini sono vellutati, di ottima struttura ed eleganza.